DIGITAL EDITION
Ottobre 2017 · anno XXXI · n. 253

Italia a Tavola

HOTEL 2017
FIERA INTERNAZIONALE PER HOTELLERIE E RISTORAZIONE
16 – 19 OTTOBRE 2017 / BOLZANO



www.hotel.fierabolzano.it

INNOVATION
COME LE STARTUP RIVOLUZIONANO IL MONDO DELL'OSPITALITÀ

FORUM
L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE SOSTITUIRÀ L'UOMO?

WINE EVENT
VINI AUTOCTONI DALL'ALTO ADIGE ALLA SICILIA

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

qb.

Quanto basta per cambiare la vostra idea di farina.



qb è una linea di farine biologiche unica, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi. Un mix perfetto di valori nutrizionali e di sapori originali. Nasce dalla ricerca di Molino Grassi, che da sempre sceglie e trasforma le migliori materie prime in costante collaborazione con i produttori agricoli e con un'attenzione davvero speciale ai valori del territorio.



Scopri la linea qb sul nostro sito molinograssi.it





Vieni a trovarci al FICO EATALY WORLD a Bologna dal 15 novembre

#cenagourmet

XN | noknok.it

L'ATMOSFERA CHE HAI IN MENTE, CREALA CON NOI

Sappiamo cosa cercare, e soprattutto dove trovarlo.
In tempi brevi e con la qualità che ci chiedi.

ROS®
forniture alberghiere di qualità DAL 1984

ROS Srl · Via Don Milani, 1 · Zanica (BG) · Tel. 035.670299 · ros@ros.bergamo.it · www.ros.bergamo.it

DA AMUCHINA PROFESSIONAL IL PULITO IMBATTIBILE





DETERGENTE SGRASSANTE PER FORNI AUTOPULENTI



Rimuove velocemente le incrostazioni

Scioglie il grasso in punti inaccessibili

Lascia le superfici brillanti

DETERGENTE SGRASSANTE TECNICO



Ideale per il trattamento di tutte le superfici unte in cui sia richiesto uno sgrassaggio rapido e totale

Risultati immediati

AMUCHINA®
PROFESSIONAL

Amuchina s.r.l.
Gruppo Angelini
Customer Service:
tel. 071.809809
www.amuchina.it

il direttore

Alberto Lupini



L'attrattività non basta. Per il turismo serve formazione

Messe in soffitta le divisioni fra nord e sud e quelle fra ex triangolo industriale e resto del Paese, per capire dove va l'Italia oggi bisogna tenere conto dei flussi di persone e merci, delle tendenze per cui si creano nuovi poli di interesse. Le città tornano ad avere un ruolo centrale e ciò che conta sono le infrastrutture (dalle linee ferroviarie o internet ad alta velocità ai centri di distribuzione merci dell'e-commerce). Realtà da cui dipende oggi la possibilità di un nuovo ciclo di sviluppo, ma su cui i politici e le istituzioni sono in ritardo.

La parola chiave di questo momento è "attrattività", ovvero la capacità di alcuni distretti produttivi, oppure dei comparti (come quello dell'accoglienza), di attirare gente e prodotti. È quindi fondamentale saper "governare" fenomeni per molti versi nuovi, ma dai quali dipende la possibilità di generare ricchezza. Purtroppo il nostro sistema istituzionale è arretrato e viziato da errori clamorosi come un finto federalismo che impedisce allo Stato centrale di dare risposte rapide ed efficienti.

In questa prospettiva, il turismo (col boom di questi ultimi mesi) rappresenta un esempio positivo. Accanto a quattro grandi poli (Roma, Firenze, Venezia e Milano, la new entry più sorprendente) che giocano su arte, storia, moda e cucina, un po' tutti i centri minori di tutte le regioni sono toccati dal fenomeno dei flussi in crescita. Al punto che in alcune località, anche piccole, ci si pone il problema degli accessi contingentati.

Ciò che emerge è la capacità di creare situazioni nuove per attrarre turisti-consumatori. Un festival, una mostra o una gara sportiva fanno parte di queste occasioni. Spesso non sono però coordinate o non sono capaci di coinvolgere tutte le strutture dell'accoglienza (dai ristoranti agli hotel). Ciò crea periodi di punta dell'affluenza e altri di stasi, con l'impossibilità alla lunga di competere con la concorrenza internazionale che oggi è sfavorita dai pericoli del terrorismo. Se poi pensiamo alle stupidità come le sagre tarocche o manifestazioni di piazza che sviliscono il valore delle nostre produzioni agroalimentari, si può capire come perdiamo l'occasione di valorizzare invece una delle motivazioni di incoming dei turisti: l'enogastronomia. E su tutto, come non citare la inadeguata formazione dei professionisti che lavorano nell'ospitalità. Ma forse, vedi le interviste di Italia a Tavola dei ministri della Pubblica istruzione e delle Politiche agricole, qualcosa potrebbe ora muoversi addirittura a livello universitario. Speriamo di non perdere ancora una volta il treno...

Sempre più segnali indicano nel turismo uno dei fattori positivi in grado di generare ricchezza. Le istituzioni devono saper gestire fenomeni turistici nuovi, anche migliorando la formazione di chi lavora nell'ospitalità



Per i tuoi commenti cerca il codice 51972 su www.italiaatavola.net

Sulla qualità, siate xelettivi.



A fine pasto non deludere i tuoi clienti, offri l'eccellente qualità di un grande espresso



- Un menu ricco di caffè e golosità.
- Vasta scelta tra caffè mono-origine e caffè aromatizzati.
- Aroma originario intatto.
- Una sola macchina anche per orzo e ginseng.
- Servizio rapido e pulito.
- Massima efficienza, minima manutenzione, nessuno spreco.



Il sistema Xelecto si completa con una **macchina professionale** di altissima qualità, disponibile **in comodato gratuito**.



Pad. **18** / Stand **A70 B69**

Xelecto®

migliore il caffè, migliore la vita

Contattaci per approfittare di questa straordinaria opportunità: 800 013 855

www.xelecto.it

In copertina



Sommario

IaT















Diffusione di questo numero: 53.000 COPIE (STAMPA) 210.000 COPIE (DIGITALE)

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video



Consulta l'oroscopo di Fabio Mendolicchio www.starsandfood.it





SMARTMIX

STAFF ICE SYSTEM 1959

Inverter technology powered by
TOSHIBA













Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

I voucher non sono la strada giusta
Uso scorretto nel settore turistico

Le stagioni, anche le stagioni del lavoro, non sono più quelle di una volta. In passato, il lavoro nella vita delle persone occupava un arco di tempo ben definito. Oggi, per effetto della crisi economica globale che ha colpito un po' tutti gli Stati industriali, i percorsi lavorativi sono divenuti tardivi e assai accidentati. I maggiori ad esserne stati colpiti sono i giovani, specie in Italia, dove si registra il picco di disoccupazione più alto in assoluto dell'area-Euro, definiti in battute poco felici da parte di alcuni nostri politici come "bamboccioni", "choosy", "sfigati". A fronte di questa marea di disoccupati sempre più in crescita, qualcosa è stato fatto, grazie anche all'introduzione dei famosi "voucher" della Legge Biagi, cercando di andare incontro alle esigenze imprenditoriali del mercato stagionale e in quelle aree dove la piaga del lavoro nero o sommerso era cosa usuale. I datori di lavoro hanno apprezzato molto questo nuovo strumento di "flessibilità" all'italiana, basato su una netta riduzione dei costi a scapito delle condizioni di lavoro. Ma il provvedimento emanato, e tanto decantato dai politici di allora, non ha ottenuto gli effetti sperati.

Non so degli altri settori produttivi, ma nel comparto ricettivo-turistico-alberghiero grossi abusi sono stati commessi con tale sistema. Un esempio: in Sardegna nel 2012 sono stati venduti 500mila voucher, mentre lo scorso anno (2016) si parla di ben 4 milioni di unità! Sono alte cifre che fanno riflettere, poiché il così rapido progredire del ricorso al voucher non è stato determinato da piccole attività, bensì da grosse società, specie catene estere che investono nel turismo di quell'isola (e non solo), che fanno delle necessità dell'individuo in cerca di occupazione uno strumento di coercizione lavorativa.

> Nati per combattere il lavoro nero, i voucher hanno avvantaggiato solo le grosse società. La figura professionale del cuoco rimane di valore e molto ricercata, fuori da logiche "stagionali"



A mio modesto avviso il nuovo "sistema" non è la strada giusta per regolarizzare i contratti di prestazione occasionale, specie nel nostro comparto, ma comunque bene ha fatto questo governo a mettere mano e cercare di migliorare una legge che ha visto più illeciti che legalità. Per fortuna la nostra categoria di cuochi (professionisti e non) non è stata particolarmente investita da questo fenomeno che doveva creare nuova occupazione caratterizzata dalla flessibilità in ingresso. La nostra figura lavorativa è sempre più valorizzata e ricercata: se tanti giovani ambiscono a divenire i nuovi eroi in giacca da cuoco, divi del teleschermo, vuol dire che la nostra professione ha un valore; il mestiere di cuoco, per quanto duro e pieno di sacrifici, ha "stagioni" e percorsi di tempo ben definiti dove l'individuo può ancora progettare e creare il proprio futuro. Buon lavoro a tutti.

Per i tuoi commenti cerca il codice 51756 su www.italiaatavola.net

DAI CARTONI PER BEVANDE LA SOSTENIBILITÀ CHE SI VEDE.



EcoNatural, il primo sistema carta + dispenser che dà nuova vita ai contenitori per bevande.

Lucart Professional, grazie ad una tecnologia innovativa, separa i contenitori per bevande nelle loro componenti; dalle fibre di cellulosa genera il Fiberpack®, con cui produce la carta, dall'alluminio e il polietilene realizza l'Al.Pe.®, la nuova materia prima da cui nascono i dispenser.
Il sistema EcoNatural, per noi un traguardo di sostenibilità, per te un'opportunità concreta.

LUCART PROFESSIONAL
Naturally advanced

Federico Anzellotti
Presidente nazionale Conpait

Dai banchi di scuola al sac à poche

Noi di Conpait vorremmo che tutte le scuole di formazione in Italia, o meglio quelle in possesso di determinati requisiti, potessero rilasciare attestati riconosciuti a livello europeo. In pratica, oggi, qualsiasi ragazzo frequenti un percorso di formazione di base nel campo della pasticceria, della panificazione o della gelateria, in Italia, acquisisce un attestato finale che, per dirla dolcemente, non vale un fico secco a livello europeo. Vorremmo dunque che le scuole di formazione non fossero gestite da logiche regionali, ma potessero rilasciare certificazioni parificate al diploma della scuola alberghiera, valide a livello nazionale e spendibili negli altri Stati membri dell'Unione europea. È assurdo che un italiano non possa aprire una pasticceria in Belgio perché le sue qualifiche non sono ritenute valide.

Altre lacune della nostra formazione in campo turistico alberghiero riguardano l'alternanza scuola-lavoro. Un primo esempio di alternanza scuola-lavoro lo abbiamo inaugurato a Pescara, tra l'Istituto Alberghiero De Cecco, noi di Conpait e la pasticceria Dolce Passione, che nella sua giornata dedicata al cioccolato ha impiegato come stagisti 6 studenti degli ultimi anni dell'Alberghiero.

Un'altra assurdità è il tirocinio formativo che i ragazzi non possono svolgere la domenica: se si pensa che il giorno di massima espressione di un'attività di pasticceria è proprio la domenica, si capisce che il ragazzo in questione viene fortemente limitato nell'esperienza.

L'alternanza scuola-lavoro fa la differenza nella formazione del pasticcere. In Italia le scuole di formazione dovrebbero uscire da una logica regionale e poter rilasciare attestati riconosciuti a livello europeo

Sono necessarie regole e normative, poiché in Italia un meccanico che chiude la propria officina il giorno seguente può tranquillamente aprire una pasticceria. Anche in questo caso, come all'estero, serve una regolamentazione più logica. Del tipo, almeno due anni di esperienza per poter aprire una pasticceria, oppure un anno di esperienza più un anno di corso professionale. Perché noi italiani abbiamo tante difficoltà ad esportare i nostri prodotti all'estero? E perché dall'estero non hanno nessun problema ad entrare nel nostro Paese? È vero, la sicurezza alimentare in Italia non ha pari, ma questo non può diventare un limite per lo sviluppo del nostro business. Perché per diventare competitivi a livello europeo è fondamentale che le nostre certificazioni siano allineate alle direttive degli altri Stati membri dell'Unione. Nell'ottica della globalizzazione appare evidente l'importanza di adeguarsi al modello europeo, per poter sviluppare affari ed essere competitivi in area Ue e negli Stati emergenti.

Federico Anzellotti



Per i tuoi commenti cerca il codice 52040 su www.italiaatavola.net



Porta in tavola
le emozioni

chsgroup.it

Vieni a trovarci a



October 20_24, 2017 fieramilano

Pad. 9P stand H11 L12
Pad. 9P stand S14



Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia



In squadra contro le invidie Euro-Toques sia da esempio ai cuochi

Difficoltà burocratiche o economiche, i capricci dei clienti sempre più “critici” causa la visibilità raggiunta da portali di recensioni senza regole come Tripadvisor, anche semplicemente invidie estremizzate da una situazione generale poco proficua: tanti sono i fattori che possono dare origine a situazioni scomode nel settore della ristorazione, come la rissa da poco verificatasi a Taormina. Sono questi i momenti in cui i cuochi dovrebbero fermarsi e riflettere: scontri e concorrenza sleale o associazionismo?



Noi di Euro-Toques da anni siamo prima di tutto una squadra, e ogni giorno ne scopriamo i vantaggi. Piuttosto che sfidarci e cercare di accaparrarci clienti in maniere poco corrette nei confronti dei nostri colleghi, abbiamo scelto di confrontarci, e abbiamo da subito scoperto quanto un confronto costruttivo possa portare a occasioni di convivenza e crescita.

> Invidie, concorrenza sleale, perfino risse si possono evitare quando i cuochi scelgono l'associazionismo: quando si vince lo si fa insieme, e ogni problema si può affrontare uniti, come una vera famiglia

È troppo facile gettare fango sugli altri: costruire rapporti di collaborazione e vicendevole sviluppo ci permette di ottenere importanti risultati. Chiaramente anche in Euro-Toques ci sono invidie e gelosie, è la natura umana. La vera professionalità sta nel gestirle insieme, unendosi in associazioni proprio come la nostra, capace di fare l'interesse di tutti.

Ho ricevuto tanti messaggi di stima ed affetto per il nostro contributo alla Celebrity Fight Night 2017 di Roma, tanti sono stati gli amici ad aver apprezzato la nostra battaglia in favore della solidarietà, non come singoli cuochi, ma come categoria. È con queste prove e con questo nostro essere uniti che, superando le difficoltà, ci sentiamo una famiglia, una vera squadra. E quando vince la squadra, allora vincono tutti i suoi membri. La nostra diventa una concorrenza leale, dove i problemi si affrontano insieme in modo che non pesino su un singolo elemento, tanto da portarlo a reazioni esagerate come quella verificatasi in Sicilia.

Per i tuoi commenti cerca
il codice 51935 su www.italiaatavola.net

Lasciatevi incantare.

TOP

La nuova linea di stampi in silicone
per creare incredibili texture.
Posizionatele sopra le vostre creazioni.
L'effetto sorpresa è assicurato!

In collaborazione con Emmanuele Forcone
World Pastry Champion

host Milano
Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano

PAV. 6 STAND E20-F19

Made in  pavoni ITALIA

www.pavonitalia.com

Marco Reitano

Presidente Noi di Sala

Obiettivo formazione
Attenzione ai corsi non qualificati

Quando nel 2012 insieme ai miei colleghi abbiamo creato l'associazione Noi di Sala, avevamo ben chiaro quale fosse la missione da portare avanti: formare personale di sala adeguato, capace di amare e apprezzare l'arte dell'ospitalità. In un momento in cui le luci dei riflettori erano puntate solo sulla cucina, abbiamo voluto smuovere un po' le acque.

Oggi, a distanza di 5 anni, la situazione è cambiata e molto. Per fortuna. Dopo il nostro "SOS sala", sono partiti vari corsi volti a formare personale di sala, sotto diverse associazioni e scuole. Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori) e Ais (Associazione italiana sommelier), così come Alma (la Scuola internazionale di cucina italiana con sede a Colorno) e Anpa (Accademia nazionale professioni alberghiere) e molti altri, hanno creato corsi e masters ad hoc, alcuni avvalendosi della nostra collaborazione, altri con propri programmi didattici.

È importante rivolgersi a scuole, associazioni e master qualificati

Per i tuoi commenti cerca il codice 51868 su www.italiaatavola.net

Questo è per noi motivo di orgoglio, abbiamo risvegliato un ambito "assopito" della ristorazione. Come per tutte le tendenze, però, c'è un rovescio della medaglia. Ultimamente, infatti, mi capita sempre più spesso di vedere corsi promossi qua e là da soggetti non qualificati, in cerca solo di business. Come per le scuole di cucina, che ormai sorgono ovunque, con docenti di dubbia formazione, così anche per i corsi di sala e bar è sempre più importante rivolgersi a scuole, associazioni e master qualificati, informandosi bene sui programmi didattici e sui docenti.

*Noi di Sala a partire da ottobre darà il via al nuovo calendario dei corsi. Per le date, i luoghi e i programmi dettagliati è necessario consultare il sito **www.noidisala.com** o la pagina Facebook.*

Marco Reitano



HOTEL 2017

Innovazione e tecnologia in primo piano



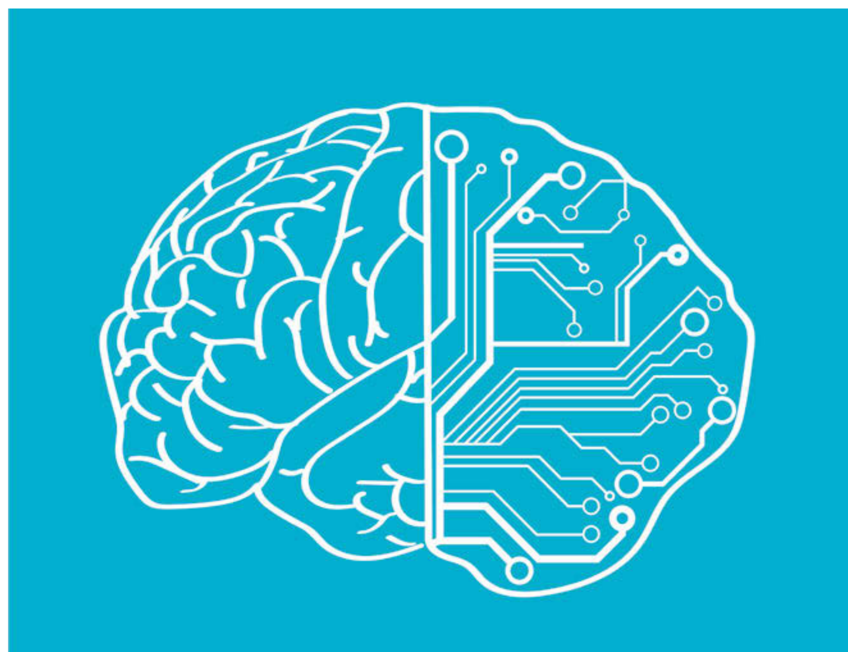
Dal 16 al 19 ottobre torna a **Bolzano** la **fiera b2b specializzata** per **hotellerie** e **ristorazione**, punto di incontro e di informazione tra **aziende**, **albergatori** e **ristoratori**, **startup innovative** e **associazioni di categoria**

L'Alto Adige è una meta molto apprezzata per i soggiorni estivi e invernali. Nel 2016 ha registrato 7.002.049 arrivi e 31.352.490 pernottamenti. Anche la gastronomia è un'eccellenza: l'Alto Adige vanta 23 stelle Michelin a 18 chef, con cinque ristoranti a "2 stelle". In questo contesto si inserisce da oltre quarant'anni "Hotel", la fiera b2b specializzata per hotellerie e ristorazione, come punto di incontro e di informazione tra aziende, albergatori e ristoratori, startup innovative e associazioni di categoria.

Hotel quest'anno si svolge dal 16 al 19 ottobre e presenta 500 aziende suddivise in sei aree tematiche: cucina e tavola, interni e decorazioni, costruire e rinnovare, wellness, management e comunicazione, gastronomia. Tra i nuovi espositori, nomi di grande rilievo (Luis Trenker, Greci, Metro, Viropa, Finstral e Technoalpin con la divisione Area Sana).

Guest intelligence: le 10 idee che cambieranno l'esperienza degli ospiti

La tecnologia sta cambiando il modo in cui l'esperienza dell'ospite viene misurata nel settore alberghiero. Chatbot, assistenza vocale, intelligenza artificiale, app, politiche dinamiche per i prezzi degli hotel, sistemi di gestione del fatturato e nuovi tool per software incidono sull'esperienza dell'ospite e sul turismo. Hotel 2017 presenta 10 startup innovative alle aziende consolidate, agli oltre 20mila visitatori e ad opinion leader del





settore. Planery, Manet, Travelcircus, Wesual, Ledovation®, Seatris, eCharge. Work, Ready2order, Wikifriend, Flexipass sono le 10 startup innovative scelte da Hotel per questa edizione.

Ad arricchire l'esposizione delle 10 startup, lo Startup Village offre una fitta agenda di pitch e input session. Nelle giornate di martedì 17 e mercoledì 18 ottobre sarà proclamata da una giuria di esperti e di possibili investitori la startup vincitrice della giornata. Tra i membri della giuria siedono Stefano Cavada, youtuber & food blogger, Patrick Ohnewein, Ecosystem Ict & Automation nel reparto Development di Idm Alto Adige Südtirol, Petra Gratl, Noi Techpark & Business Incubator nel reparto Development di Idm Alto Adige Südtirol, Wolfgang Holzner, ceo Parkhotel Holzner, Felix Taschler, Disco Max di Bressanone e lo chef stellato Nicola Dinato, titolare anche della ditta Cu.Svi.

Communication Forum Uomo verso macchina: scontro o simbiosi?

Quasi la metà - per la precisione il 49% - dei lavori svolti attualmente da persone fisiche, nel mondo, potranno essere automatizzati quando le tecnologie "correntemente sviluppate" si saranno diffuse su scala globale. Lo rivela uno studio McKinsey Global Institute. Per quanto riguarda il settore "Hotel e ristorazione", che vede impegnati nel mondo 52,1 milioni di impiegati, il potenziale di automazione è il più alto rispetto a tutti gli altri settori, ovvero pari al 66%. A rafforzare le tematiche dello Startup Village, il Communication Forum quest'anno parlerà di "Uomo verso macchina - scontro o simbiosi?" con due grandi nomi di esperti: Tim Cole e Christoph Hoffmann.

Tim Cole è un esperto di Internet of Things, eBusiness, social web e di sicurezza IT. Nato nel 1950 a Washington, ha vissuto in Germania per più di 40 anni, dove lavora come giornalista, autore, presentatore televisivo e speaker a conferenze ed eventi aziendali.

Nel suo ultimo libro, "Trasformazione digitale", Cole avverte l'economia tedesca di non dormire sugli allori e indica i punti da trattare urgentemente per il futuro digitale del Paese.

Ed è proprio da questo suo ultimo libro che Cole prenderà spunto per parlare di "Trasformazione digitale: vincitori e vinti".


Tim Cole



Christoph Hoffmann è esperto in marketing e strategie di vendite, ceo e socio della 25hours Hotel Company. Hoffmann è responsabile per lo sviluppo e l'espansione della compagnia 25hours, che al momento include 8 hotel e 5 destinazioni nel territorio di lingua tedesca. Con entusiasmo, coraggio e con la necessaria disinvoltura, valuta le località alberghiere e sviluppa prodotti su misura per hotel con partner locali per "urban nomad", sognatori e amanti della vita notturna, che cercano la varietà nel grigiore delle città.

Il convegno è in programma lunedì 16 ottobre 2017 presso il MEC-Meeting & Event Center Südtirol Alto Adige in Fiera a Bolzano.

I WINE EVENTS DI HOTEL

1. Autochtona: la vetrina dei vitigni autoctoni italiani

L'Italia dei vini autoctoni è in scena a Bolzano con la 14ª edizione di "Autochtona", dal 16 al 17 ottobre, l'appuntamento con i "custodi degli autoctoni" che permette di scoprire i vitigni italiani più rari. «La mostra dei particolari»: così **Pierluigi Gorgoni**, curatore delle due rassegne "Autoctoni che passione!" e "Tasting Lagrein", definisce Autochtona. «Un viaggio per l'Italia dei comuni, alla scoperta di vini molto radicati ma non sempre noti.

A Bolzano, il 16 e il 17 ottobre si possono assaggiare vini singolari prodotti da vitigni tipici, talvolta molto rari, sovente di formidabile personalità perché difficilmente replicabili fuori da quelle terre elette in cui le uve che gli danno origine si sono ambientate e acclimatate».

Sono attesi oltre 100 produttori che presenteranno più di 300 etichette esclusivamente da vitigni autoctoni. Da Nord a Sud, saranno tante le varietà meno conosciute che il pubblico potrà degustare come ad esempio Pallagrello, Freisa d'Asti, Rossese, Malvasia Puntinata, Uve del Tundè, Ucelùt, Famoso, Panzale, Marzemino e tanti altri.

In attesa di Autochtona, Bolzano si prepara ad accogliere operatori professionali e wine lover presso enoteche e winebar della città. Nel weekend del 14 e 15 ottobre, coloro che sceglieranno di degustare vini autoctoni italiani riceveranno un biglietto ingresso omaggio.

Un'accoglienza all'insegna della territorialità e dell'autenticità arricchita dalla confermata collaborazione con



AUTOCHTONA 2017

OTTOBRE
Dal 16
al 17

Vinum Hotels, il circuito di alberghi con soggiorni interamente dedicati al mondo del vino.



2. Vinea Tirolensis: il vino è poesia in bottiglia

“Vinea Tirolensis” è la manifestazione di degustazione più importante nel calendario eventi dell’associazione Vignaioli Alto Adige con una grande attenzione per le singole individualità e la grande varietà dei vini di alto valore. Mercoledì 18 ottobre, oltre 75 produttori dell’Alto Adige presentano le loro migliori etichette con oltre 350 vini offerti in degustazione nell’area riservata a Vinea Tirolensis su una superfice di circa 500 metri quadri per momenti di gusto e d’incontro.

3. Tasting Lagrein: confronto tra esperti

La degustazione comparativa di oltre 70 etichette di Lagrein, vitigno autoctono dell’Alto Adige, si svolge giovedì 19 ottobre. Tasting Lagrein è l’unico evento dedicato a questo vitigno ed è un’occasione da non perdere per confrontare e approfondirne la varietà. Una giuria internazionale di giornalisti ed esperti del settore degusta i migliori Lagrein, Lagrein Riserva e Lagrein Rosato (Kretzer). cod 51758

Per informazioni:

www.hotel.fierabolzano.it

Università dell'accoglienza?

Italia, Paese dove il settore alimentare e l'ospitalità sono ai primi posti, dove il vino è in costante crescita di popolarità e apprezzamento internazionale, dove i cuochi sono star, dove si arriva per gustare e degustare, dove l'ospitalità è un simbolo del nostro stile di vita grazie anche ad alcuni degli alberghi più belli al mondo. Tutto ciò premesso, non abbiamo né università né master post laurea dove le professioni legate al cibo e all'ospitalità possano trovare la più alta specializzazione. Da noi è tutto un parlarsi addosso, magari creando associazioni dai nomi roboanti che richiamano la diplomazia internazionale, ma che, al di là di autocelebrazioni, sono inutili e non servono a formare alte competenze diffuse.

Fedeli: «Sì, ma con altre competenze culturali»

Una laurea professionalizzante. Questa è la prima ipotesi del ministro dell'Istruzione **Valeria Fedeli** (che arriva insieme al parere positivo del Ministro Martina) per rispondere all'esigenza, sentita un po' da tutto il settore e sostenuta da Italia a Tavola, di istituire un corso universitario di gastronomia che formi ufficialmente e didatticamente i cuochi di domani.

Ministro, Italia a Tavola ha sollevato la necessità che nel nostro Paese sia disponibile una formazione di livello universitario, è d'accordo?

Se esiste una domanda qualificata che proviene dagli studenti, è un'esigenza da affrontare. Un'opportunità sarebbe farlo con le "Lauree professionalizzanti" introdotte con l'anno accademico 2017-2018, che qualificano gli studenti e uniscono alla formazione uno stretto rapporto con il mercato del lavoro, senza dimenticare che abbiamo aumentato gli indirizzi di studio e gli sbocchi degli ITS post diploma. La cosa più importante per innovare e qualificare è misurarsi con l'esigenza di saperi traversali, ritengo più efficace innovare la formazione che dividere in settori.

Una sorta di facoltà delle eccellenze italiane?

Non si tratta di compiere una scelta di settore, ma di inserire la gastronomia con altre competenze culturali, della tradizione italiana come territorio e materie prime.

Un vero discorso di filiera. Quindi una Facoltà di Gastronomia all'interno di qualcosa di più ampio e completo che riguardi appieno il settore e il patrimonio agroalimentare. cod 51964



Marchesi: «Niente di più utile al Sistema Italia»



Valorizzare la professione del cuoco per distinguerla da "imitazioni" con scuole o lauree che tutelino il cliente. «Da molti anni - afferma **Gualtiero Marchesi** - dico che la cucina è di per sè scienza, sta al cuoco farla divenire arte. Se la cucina è veramente scienza allora è indispensabile trattare la formazione dei cuochi allo stesso livello delle altre discipline scientifiche. Nel mondo ci sono centinaia di scuole di cucina dedicate

Quasi che bastasse portare in tv qualche cuoco per fare sistema. Industrie alimentari, grandi catene alberghiere e le stesse scuole alberghiere (dove gli insegnanti sono molte volte diplomati delle stesse, senza esperienza lavorativa) hanno invece bisogno di quadri dirigenti e di chi faccia formazione e ricerca. Qualcuno ci aveva provato: nel 2015 Gualtiero Marchesi si era preso il "due di picche" dall'allora ministra dell'Istruzione Stefania Giannini, quando propose di creare un'Università in questa logica. Forse i tempi sono maturi perché tecnologi alimentari, maître, sommelier, cuochi, manager d'hotel e istituzioni possano avere chi offra un indispensabile servizio per alte specializzazioni e aggiornamenti. Un'opportunità fra l'altro per chi, diplomato alla scuola alberghiera, voglia proseguire a studiare di cibo o accoglienza. E non certo a imparare a cucinare, cosa che dovrebbe già essere nel suo curriculum...


di Andrea Radic

Martina: «Una scelta da fare, un salto di qualità»

Il ministro delle Politiche agricole **Maurizio Martina** raccoglie con convinzione ed entusiasmo il tema sollevato da Italia a Tavola in merito alla necessità di avviare corsi universitari che formino alle professioni del settore enogastronomico e ad altre competenze culturali.

Un argomento che va finalmente affrontato?

Come Italia a Tavola avete fatto bene a sollevarlo. È un tema strategico, più ne parliamo, più possiamo trovare insieme una modalità per avanzare. Sarebbe ottimale farlo nei prossimi mesi anche sfruttando il fatto che il 2018 sarà l'"Anno del cibo italiano". Usiamo questa leva e individuiamo gli strumenti giust. Sono scelte strategiche che vanno impostate e compiute. Leggo quanto detto dalla collega Fedeli e dico: bene. Ci lavoreremo. A partire dalle realtà formative esistenti possiamo fare un salto di qualità, inizieremo a lavorarci con grande determinazione.

Negli Stati Uniti e in Francia ci sono già università del food, in Italia no nonostante la tradizione enogastronomica, possiamo colmare il gap?

Sì, dobbiamo farlo, abbiamo alle spalle quattro anni di lavoro positivo sulla filiera agroalimentare ed enogastronomica, con l'esperienza maturata possiamo fare questo salto di qualità. cod 51967



alla formazione dei cuochi e sono in continuo aumento quelle che offrono corsi a livello bachelor universitario. Università dalla Cina all'America, dall'Olanda alla Svizzera chiedono la mia collaborazione per realizzare una formazione di cucina italiana a livello universitario. In Italia esistono solamente corsi universitari di scienze gastronomiche e il fatto che io stesso sia stato il primo cuoco in Italia a ricevere nel 2012 la laurea *honoris causa* dall'Università di Parma non significa che questo corso universitario formi dei cuochi. Ritengo fondamentale che il cuoco studi in modo serio la chimica, la biologia, la nutrizione, l'alimentazione affrontando quindi le materie più tecniche proprie della professione del cuoco. Non dobbiamo attendere oltre: la formazione universitaria in cucina è diventata una esigenza che non possiamo più sottovalutare. Se fossi un politico affermerei che un corso di laurea in Scienze Culinarie è quanto di più utile in questo momento al Sistema Italia». cod 51968

Maroni, Illy e Consorzio Franciacorta Politica, territorio e imprenditori appoggiano l'idea dell'università gastronomica

Il tema sollevato da **Italia a Tavola** e recepito dai **Ministri Fedeli** e **Martina** trova il consenso di **Andrea Illy** (presidente Altagamma), di **Giuseppe Salvioni** (ad Consorzio Franciacorta) e del governatore **Roberto Maroni**, che ha detto: «Abbiamo 13 università in Lombardia, penso che l'iniziativa debba partire da loro»

di *Andrea Radic*

Un percorso accademico di formazione universitaria sul tema della gastronomia. Un sistema di insegnamento post-diploma che consenta a coloro che escono dagli istituti professionali di proseguire e specializzarsi in un settore che in Italia è fondamentale. Questo il tema su cui Maurizio Martina, ministro delle Politiche agricole, e Valeria Fedeli, ministro dell'Istruzione, si sono dimostrati pronti ad agire parlando di necessità di colmare il gap con Paesi che già dispongono di corsi di quel tipo per fare un salto di qualità e anche del bisogno di legare la gastronomia ad altre branche della cultura italiana, così da mettere a disposizione degli ipotetici allievi una formazione più ampia, complessa e strutturata.

Andrea Illy e Roberto Maroni



A margine del convegno sul futuro della Franciacorta, in occasione dei cinquant'anni della denominazione, abbiamo sottoposto la questione al governatore della Regione Lombardia **Roberto Maroni**, all'amministratore delegato del Consorzio di Tutela del Franciacorta **Giuseppe Salvioni** e al presidente di Altagamma **Andrea Illy**.

«Mi pare una bella idea - ha dichiarato il governatore Maroni - abbiamo 13 Università in Lombardia, da Brescia, a Milano a diverse altre, penso che l'iniziativa possa e debba partire da loro. Bisogna parlare con i rettori, i "magnifici rettori". Io posso farlo, ne parlerò con loro perché mi sembra una buona iniziativa. Se loro decidono di farlo, in un giorno si fa. Da maggio a maggio. questo è l'anno della cultura lombarda: abbiamo stanziato trenta milioni di euro per finanziare e cofinanziare iniziative che vengono dal territorio. Se il territorio, a partire dalla Franciacorta, mi


Giuseppe Salvioni

chiederà di avviare questo tipo di iniziative culturali, io sono disposto a mettere risorse».

E il territorio - che svolgerebbe il duplice ruolo di attore protagonista ma anche di beneficiario di un eventuale corso universitario - è già pronto e risponde con Giuseppe Salvioni, ad del Consorzio Franciacorta: «Lo sviluppo del turismo è sicuramente una delle componenti dell'incremento del Pil su cui puntare, abbiamo la fortuna di avere il più importante numero di siti Unesco, una biodiversità enorme e una cucina famosa nel mondo, enormemente diversificata da territorio a territorio, basta fare trenta chilometri per provare di tutto, oltre a un patrimonio di alberghi in dimore storiche e di charme, luoghi unici. Una formazione universitaria può e deve essere una delle chiavi per uno sviluppo di eccellenza nel nostro Paese».

«Oggi - prosegue Salvioni - chi si vuole formare ad alto livello deve andare principalmente in Svizzera o negli Stati Uniti o in Francia. Avere un sistema equiparato consentirebbe di sviluppare più professionalità permettendo a un numero molto maggiore di giovani di formarsi, per inserirsi nel mondo del lavoro, nell'impresa di famiglia, aprendo un'attività in proprio o inserendosi in attività già avviate. Qualità e idee sono fondamentali, ma la formazione serve ad avere managerialità e capacità di gestione, competenze che necessitano di formazione universitaria. Abbiamo centinaia di corsi universitari per i quali è difficile vedere sbocchi nel mondo del lavoro, giusto quindi averne alcuni in un settore che genera occupazione ed è necessario per lo sviluppo del Paese».

«È vero che manca la formazione universitaria - commenta Andrea Illy presidente di Altagamma e proprietario dell'omonimo marchio di eccellenza nel caffè - perché le scuole alberghiere italiane sono di livello secondario. È un paradosso che i migliori maitre d'hotel, chef e anche sommelier nel mondo siano italiani, ma si formino all'estero. Quindi una vocazione italiana che non può sbocciare con un sistema formativo nazionale. È un tema significativo perché c'erano Paesi come gli Stati Uniti "a zero" su questo mercato, dove si è cominciato a mangiare bene negli anni ottanta con la rivoluzione dei ristoranti cosiddetti "dalla tovaglia bianca" quasi tutti con cuochi europei, e poi sono nate le scuole sempre all'estero. Se non vogliamo che gli italiani diventino gli ultimi è bene che provvediamo con una iniziativa seria e importante sulla gastronomia e ospitalità». cod 51982

Italia senza università, ma le scuole ci sono

Italia a caccia di università di gastronomia e accoglienza. Siamo indietro rispetto ad altri Paesi, questo lo si è ribadito e accertato a più riprese e su più fronti, ma nel momento in cui si decidesse di avviare davvero le pratiche per aprire una nuova era formativa non bisognerebbe dimenticare che la Cucina italiana e l'hotellerie possono già contare su realtà scolastiche consolidate, di spessore, conosciute e frequentate. Non sono università, ma corsi che in ogni caso garantiscono una formazione di buono o alto livello. Tra queste ricordiamo Ifse a Torino, Alma a Colorno (Pr) di cui è rettore Gualtiero Marchesi, l'Accademia Etoile di Boscolo a Tuscania (Vt). Si distingue poi Pollenzo a Bra (Cn), dove la scuola di cucina è una realtà parallela al corso in scienze gastronomiche. Ci sono altre scuole pure importanti, ma meno strutturate, come Italian Kitchen Academy di Roma, o per restare sempre nella capitale Coquis. E fra le tante altre ricordiamo la Saps Cooking Lab di Pentole Agnelli a Lallio (Bg), la Food Genius Academy a Milano o il Master della Cucina Italiana di Vicenza con il tristellato Massimilano Alajmo. Ultima novità è ad esempio VBB (Vero Bello Buono), scuola di aggiornamento per professionisti diretta da Matteo Scibilia che si è innestata sull'esperienza milanese di Atelier dei Sapori. Ma guardando fuori dai nostri confini incrociamo realtà il cui nome è una garanzia: la Francia conta su Alain Ducasse e la sua "Cordon Bleu" a Parigi o sul master a Lione di Paul Bocuse, accreditato da un'università spagnola. E fino a che è la Francia a vantare queste realtà possiamo anche accettarlo visto che a livello di tradizione enogastronomica devono prendere lezioni da pochi, ma se ampliamo gli orizzonti ci accorgiamo che ad essere più avanti di noi in tema di Cucina "universitaria" sono anche alcuni Paesi che non hanno attrattive enogastronomiche. Negli Stati Uniti hanno inventato la "culinology" mix di culinary e technology e la insegnano all'Università del Vermont nel Kendall College di Chicago. Da ovest a est, da Chicago a Kuala Lumpur nella improbabile Malesia gastronomica dove la Taylor's University forma cuochi e maître con un diploma in Culinary Arts. Fino a tornare in Svizzera, con La Rochelle, università di hotellerie di proprietà francese. Infine non poteva mancare la Cina, che ha chiesto a Marchesi di fare parte dell'Institute of food and nutrition development con il progetto "Food science, engineering cooking and nutrition education". cod 51866



Euro-Toques

La solidarietà della cucina in tavola alla Celebrity Fight Night

di *Marco Di Giovanni*

"Tutte le stelle più brillarelle che c'ha", Roma le ha viste la sera della Celebrity Fight Night 2017. Un'altra grande occasione, un altro grande gesto di beneficenza, come ogni anno a sostegno del Muhammad Ali Parkinson Center e della Andrea Bocelli Foundation, ma soprattutto un altro momento in cui la Cucina italiana ha fatto la sua parte. Durante la serata di venerdì 8 settembre, prima del grande concerto all'interno del Colosseo, che ha visto duettare star come Bocelli, Sir Elton John e Steven Tyler, il Palazzo Doria Panphilj ha fatto da casa ad una cena pluristellata di successo, merito della sapiente abilità dei cuochi dell'associazione Euro-Toques Italia, guidata anche in quest'occasione dal presidente Enrico Derflingher.

Un ambiente di lusso, un contesto sfarzoso a dir poco, la sala del Palazzo romano dove alcuni tra i nomi più noti al mondo hanno cenato. E dietro le quinte, come sempre, ma veri protagonisti con le loro portate, i cuochi Euro-Toques. Un veloce aperitivo ha fatto da apripista alla Tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo di Longino & Cardenal, olio extravergine d'oliva di Gradassi, fiori e perle di burrata pugliese, preparato per l'occasione a quattro mani, dal presidente Derflingher e dalla stella Michelin Gianni Tarabini de La Preséf di Mantello (So). Nei calici un Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2007 Magnum di Cà del Bosco.

Il primo piatto, come il suo antecedente, ricco dei migliori e più rappre-

sentativi prodotti italiani: Orecchiette fatte a mano, con pomodoro del Piennolo Flagella, basilico, ricotta affumicata e Parmigiano Reggiano Boni 24 mesi, realizzato da Sandro e Maurizio Serva, due stelle Michelin del ristorante La Trota di Rivodutri (Ri); nel calice un Franciacorta Chardonnay 2012 Magnum di Cà del Bosco.

Il Filetto di Fassona in leggera panure di camomilla e cipolle rosse di Tropea con carote in aceto di lampone è il piatto realizzato dai due cuochi bistellati del milanese Il Luogo di Aimo e Nadia, Alessandro Negrini e Fabio Pisani. Un Maurizio Zanella 2012 Magnum di Cà del Bosco in accompagnamento. A chiudere, il dessert, Tiramisù con zabaione e cacao del Madagascar di Niko Sinisgalli, con un Moscato d'Asti Docg Bass Tuba 2016 di Bava nel calice.

Tante stelle quindi non solo accomodate a tavola, ma anche in cucina! E con loro anche altri soci Euro-Toques: Ciro D'Amico, consigliere Euro-Toques (Borgobrufa Spa Resort, Brufa di Torgiano - Pg), Marco Valli (Hotel Piz St. Moritz, Svizzera), William Vicini (Ristorante La Meridiana, Domodossola - Vb), Michele Pedrazzini (La Fiorida, Mantello - So), Massimiliano Mandozzi ed Elnava De Rosa (Castadiva Resort, Blevio - Co).

Dopo la cena pluristellata, gli ospiti sono subito "corsi" in direzione Colosseo, che per l'occasione è stato preparato minuziosamente al concerto evento trasmesso su Rai Uno, alle 21.30, venerdì 15 settembre. Sharon Stone, Sophia Loren, Antonio Banderas e tanti altri, insomma, un red carpet da togliere il fiato; poi è stata la musica a fare da regina. Sir Elton John, il frontman degli Aerosmith Steven Tyler, il musicista canadese David Foster, il soprano Sumi Jo, e ancora il trombettista di Portland Chris Botti, il duo dei violoncellisti 2Cellos, Renato Zero e molti altri. Ovviamente, padrona di casa la lirica di Andrea Bocelli.

I biglietti - a prezzi esorbitanti tra cena e concerto - sono andati a ruba: non è un caso se tra i presenti si sono intravisti anche Bulgari, Della Valle e Louis Vuitton. Intorno ai 500 i partecipanti ad un'occasione "che non si poteva perdere": ecco, nemmeno i cuochi Euro-Toques l'hanno persa, anzi, tutti hanno sacrificato impegni e tempo per prendere parte nuovamente all'iniziativa (anche l'anno scorso l'associazione era in prima fila, ai fornelli).

«Si tratta di un'occasione importante - ha spiegato il presidente **Enrico Derflingher** - alla quale non potevamo mancare nemmeno quest'anno. Ci sono state difficoltà logistiche, visti i tempi stretti, ma noi di Euro-Toques non ci tiriamo indietro, specie quando si tratta di aiutare gli altri. Sono rimasto molto contento, il nostro impegno e i nostri sforzi per un evento che nel nostro calendario è uno dei punti cardine, hanno dato i loro frutti. Certamente non mancheremo nemmeno l'anno prossimo».

«Se oggi possiamo guardare alle recenti giornate della Celebrity Fight Night in Italy in favore della Andrea Bocelli Foundation con il sorriso ed anche con un pizzico d'orgoglio - hanno scritto **Andrea Bocelli** e la moglie **Veronica** in una lettera di ringraziamento a Derflingher - è grazie alla collaborazione ed al sostegno di realtà imprenditoriali straordinarie, quali appunto la Euro-Toques di cui sei presidente, che ci sono state vicine, sposando la missione della nostra fondazione e gli intenti di questo evento. [...] Siamo fieri di averti avuto al nostro fianco! Euro-Toques ha senz'altro impreziosito, agli occhi (ed al palato) di tutti i nostri ospiti, tale benefit trip incentrato sulla cultura della bellezza».

cod 51867









Appuntamento a **Gustus**, l'**Expo dei Sapori Mediterranei** in programma alla **Mostra d'Oltremare** di **Napoli** da **domenica 19 a martedì 21 novembre**. **Focus** sulla **cucina Mediterranea** e sui primati produttivi della **Campania**

Congresso nazionale Fic a Napoli

Colpo grosso per la quarta edizione di Gustus, l'Expo dei Sapori Mediterranei in programma alla Mostra d'Oltremare di Napoli da domenica 19 a martedì 21 novembre. L'appuntamento si arricchisce quest'anno con un importante evento dedicato all'aspetto professionale della ristorazione italiana ed internazionale. Il Salone ideato da Progecta, giunto alla quarta edizione, ospiterà infatti il 29° Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi.

Organizzato dalla Federazione italiana cuochi con la collaborazione dell'Unione regionale cuochi campani e insieme a tanti partner di eccellenza, durante le tre giornate di lavori il Congresso vedrà la presenza in fiera di circa un migliaio di cuochi italiani e stranieri e favorirà un ampio dibattito ed importanti momenti di confronto non solo sull'enogastronomia nazionale ed internazionale ma anche sugli aspetti normativi e tecnici della professione di cuoco. Napoli ospita per la prima volta il Congresso nazionale Fic e sarà questa quindi l'occasione per porre sotto ai riflettori internazionali la paternità della Regione Campania sui primati produttivi nella dieta Mediterranea.

Non solo le eccellenze del territorio campano ma anche il patrimonio di idee, soluzioni e trasformazioni che trovano nella dieta mediterranea uno dei punti di forza. Dopo l'accordo siglato ad Atene fra le Federazioni Worldchef dei paesi mediterranei del sud Europa per la costituzione di un nuovo organismo corporativo che sostenga la diffusione di prodotti e modelli della cucina mediterranea nel panorama delle competizioni culinarie internazionali, le confederazioni di Grecia, Turchia, Portogallo, Spagna e Malta hanno già annunciato la presenza a Napoli.

Gustus si conferma come unico appuntamento professionale di settore nell'area del Centro Sud Italia e gode del riconoscimento di partner istituzionali come il ministero delle Politiche agricole, la Regione Campania, il Comune, la Camera di Commercio la Regione Basilicata e Calabria, le Associazioni di categoria del settore come UnionAlimentari e Unione Industriali e come partner per l'internazionalizzazione l'Ice.

Il panorama degli espositori vede anche quest'anno la presenza di importanti aziende del settore agroalimentare e per le forniture professionali. Fra le novità di rilievo, la presenza di Surgital, leader internazionale dei surgelati e poi di Cupiello, azienda in prima linea nella preparazione di prodotti per la prima colazione. A Gustus arriva anche Royal Grillen, uno dei maggiori brand nel settore delle forniture di pesce di alta qualità dell'Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico e nel settore Tecnologia debutterà una delle aziende leader in Italia e nel mondo quale è Zanussi.

Confermata anche per l'edizione 2017 di Gustus la grande attenzione già riservata in passato alla formazione, diventata ormai momento irrinunciabile per qualsiasi appuntamento professionale. I corsi di formazione saranno realizzati con la collaborazione dell'Università Federico II di Napoli.

cod 51817

DIETRO UNA GRANDE RICETTA C'È SEMPRE UN GRANDE POMODORO.

È la passione che guida l'eccellenza in cucina. Lo sai tu e lo sa anche Mutti che ti garantisce il gusto autentico dei pomodori appena colti, 100% italiani, maturati al caldo sole estivo e curati in ogni fase della filiera produttiva. Mutti mette a tua disposizione Pelati, Passate, Polpe e Concentrati per offrirti prodotti sempre adatti a ogni tua ricetta.





Professional

Scopri di più su: professional.mutti-parma.com

SOTTO LA TOQUE: AUTODIDATTA, CURIOSO, SORPRENDENTE

Abbiamo sollevato il cappello a Giorgio Clementi



di Carla Latini



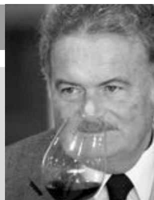
Sono cinque anni che **Giorgio Clementi** fa il cuoco all'Osteria dei Frati a Roncofreddo (Fc). Circondata dagli Appennini più verdi e più belli. La sua cucina ne è influenzata e profuma di bosco e di erbe spontanee. Giorgio inizia giovanissimo in Riviera. Che si sa provoca incontri casuali che lasciano segni indelebili: Giuliana Saragoni, Pier Giorgio Parini, Riccardo Agostini e Omar Casali. Da ognuno trae spunti e ispirazioni. La sua curiosità lo porta dentro le loro cucine e a volte riesce anche a sorprederli.

Dall'amicizia alla collaborazione il passo è breve e rende ancora più solida la sua passione per l'arte e il mestiere della cucina. Perché Giorgio è convinto che prima di tutto cucinare sia un mestiere. L'ho visto "giocare" tra i fornelli con Omar Casali. Una cena dedicata alla tradizione locale. Quella sera credo di aver mangiato la miglior guancia al Vermut della mia vita.

C'è memoria storica all'Osteria dei Frati conservata da Valentina Grandotti, che cura la sala e coccola i clienti, e non dimentica le ricette di mamma Eleonora. Che Giorgio lascia intatte suscitando le emozioni di chi ricorda bene quei sapori. Oppure adatta ad un gusto più attuale stupendo i tradizionalisti che non disdegnano e facendo star bene quelli che amano farsi stupire. Il tutto con pochi ingredienti, la regola del tre di Riccardo Agostini, e con grandissima semplicità. Vi garantisco che vale il viaggio. cod 51263

Da bambino cosa sognavi di diventare?	**Un camionista, poi guardando la mamma che faceva la pasta mi sono innamorato della cucina**
Il primo sapore che ti ricordi.	**Il salame matto e le uova in embrione bollite che faceva mia nonna**
Qual è il senso più importante?	**Sono tutti importanti**
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	**Il cappelletto in brodo alla camomilla**
Come hai speso il primo stipendio?	**Degli utensili per la cucina**
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	**Le tagliatelle con le rigaglie, le lasagne al forno**
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	**Il formaggio**
Qual è il tuo cibo consolatorio?	**Una buona fetta di formaggio**
Che rapporto hai con le tecnologie?	**Odio e amore**
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	**Il polmone in umido che ogni tanto faceva mia mamma**
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	**Mia moglie**
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	**Ligabue**
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	**"Romagna mia" di Secondo Casadei**

IL COMMENTO



di Roberto Vitali

I cuochi vip illudono i giovani

■ Sono iniziate le scuole e, come era prevedibile, negli istituti alberghieri italiani continuano ad aumentare gli iscritti: ragazzi e ragazze che sembrano intenzionati a lavorare nel complesso settore dell'ospitalità, settore che potrebbe essere la prima voce "in entrata" del bilancio nazionale. Non c'è Paese al mondo che abbia una vocazione turistica più alta dell'Italia, peccato che questo nostro Paradiso - come scrisse Benedetto Croce - sia abitato da italiani superficiali, allegri, geniali ma approssimativi.
Molto approssimativa è anche la preparazione con la quale i ragazzi escono dalla scuola alberghiera. La lamentela è nota: per un ristorante è oggi difficilissimo trovare un giovane preparato e volenteroso da inserire nel proprio staff. Tanti colloqui a vuoto, intese che saltano o il giovane si ritira dopo essersi reso conto del lavoro che lo aspetta, oppure è il datore di lavoro che non è disposto a partire dall'abc.
Colpa anche dei sempre più numerosi programmi televisivi che si occupano di gastronomia. I cuochi "vip" piacciono, entusiasmano, recitano bene. I ragazzi guardano e credono di potere presto arrivare a quei livelli, senza sapere il sudore e le ore infinite che devono passare ai fornelli. Viviamo nell'epoca del "sempre più veloce" e si pensa di poter bruciare le tappe. Non è così, cari ragazzi. In tutte le professioni, e in particolar modo quella del cuoco, ci vogliono una vera vocazione, passione, continuità e sacrificio. Se no, cambiate scuola. cod 51755



GASTROSOFIA

Geografia enogastronomica
Nuovo approccio alla cucina

Da anni ormai la ristorazione è cambiata e ancora cambierà, i nuovi modelli ristorativi o "format" vanno sempre di più nella direzione del prodotto, ovvero vanno sempre di più alla ricerca di esso. Oggi, almeno nelle grandi città, il prodotto enogastronomico, anche grazie alle varie manifestazioni che ormai attanagliano i vecchi modelli di ristorante, è venuto fuori con tutta la sua potenza evocativa; si è creato intorno a questo un marketing che sta coinvolgendo sempre di più il cliente.

Alla base di tutto ci sono però i territori, le persone, le tradizioni e soprattutto la geografia. Potrà sembrare strano ma questa "materia", che una volta si studiava con molta attenzione, oggi purtroppo latita e ciò avviene ancor di più negli istituti scolastici che dovrebbero formare le nuove leve della ristorazione. Che cosa sarebbe un cameriere o un cuoco senza le Langhe, il Chianti, la Lomellina o l'Oltrepò? A volte queste conoscenze si danno per scontate ma non lo sono e persino i giovani, che pure con i moderni mezzi di comunicazione potrebbero sapere tutto dei territori, non si impegnano. Così pure molti addetti, con anni di esperienza alle spalle, conoscono i nomi o la geografia ma non hanno mai visitato la Daunia o la Valtellina.



di Guerrino Di Benedetto

Oggi, a mio parere, i territori vanno conosciuti, visitati e vissuti. La geografia enogastronomica deve essere una materia di studio, un modo per coinvolgere il cliente nelle storie degli "artigiani del gusto". Chi ha fatto questo - e sono in tanti - ha aperto locali di successo perché, attraverso il prodotto e il territorio, ha reso il cliente protagonista, ha creato un marketing evocativo. Del resto già ai tempi dei Romani, il personaggio Nasidieno che Orazio racconta nella VIII Satira diceva: «Il fin del cuoco, di quello vero e dotto s'intende, è la meraviglia». Cari lettori, la cucina, a mio modesto avviso, diventa meraviglia quando fa sognare, quando fa viaggiare il cliente. In questo la geografia enogastronomica e la conoscenza diretta dei territori è la chiave di volta per un nuovo approccio alla cucina e soprattutto alla gestione della sala. cod 51977

Alta formazione con Le 5 Stagioni

A Cheese pizzaioli a confronto


di Gabriele Ancona

Cheese, le forme del latte, manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità, ha compiuto 20 anni e dal 15 al 18 settembre Bra (Cn) ha accolto migliaia di visitatori per una grande festa dell'agroalimentare. Nucleo di questa 11ª edizione (la manifestazione è biennale) gli Stati generali del latte crudo, per cui Slow Food ha riunito i casari che in tutto il mondo continuano a produrre formaggi con latte non pastorizzato rispettando le normative igienico sanitarie. Ma Cheese è stato un inno alla gastronomia nel suo insieme. Ecco allora le cucine di strada e i food truck paladini dello street food contemporaneo, la Piazza della birra, quella del gelato, l'area gluten-free Risotto&Pasta.

E poi la Piazza della pizza, realizzata in collaborazione con Agugiaro & Figna Molini, per imparare che c'è pizza e pizza. Nel cortile delle Scuole Maschili di Bra, quattro forni, aperti lungo tutta la durata della manifestazione, hanno messo in scena le tradizioni tra cui il trapizzino romano di Stefano Callegari (Sforno e Tonda, Trapizzino, a Roma e a Firenze), il fa-

croc piemontese di Massimiliano Prete (Gusto Divino, Saluzzo), la pizza fritta napoletana di Ciccio Vitiello (Casa Vitiello, Caserta) e la pizza veneta a legna di Federico Zordan (San Martin, Cornedo Vicentino).

Una Piazza della pizza davvero aperta, che ha proposto occasioni di confronto e alleanze. I pizzaioli si sono infatti "raccontati" in coppia alle Storie di pizza, mentre con i Pizza talk hanno favorito le occasioni di dialogo. In questo contesto di grande coinvolgimento, comunicazione e formazione, nel Laboratorio de Le 5 Stagioni, la linea di farine professionali dedicata ai pizzaioli di Agugiaro & Figna Molini, si sono svolti focus di approfondimento sulle farine alternative Gluten Free e Ciabatta Romana e sulle caratteristiche dei nuovi prodotti per favorirne il migliore utilizzo professionale.

In primo piano quindi Grano Franto, Grani Antichi e Mora. Presente anche la classica farina Pizza Napoletana. Protagonisti indiscussi ancora una volta sono stati i prodotti ottenuti grazie agli studi del Centro di ricerca e sviluppo, sempre al passo con le nuove esigenze e richieste del consumatore di oggi, molto attento ai requisiti nutrizionali della propria scelta alimentare.

In particolare, Grani Antichi è una speciale farina che affonda le radici nel passato racchiudendo dentro di sé tutti i sapori e i profumi riscoperti da un'attenta ricerca e un accurato processo di selezione. Mora, l'ultima nata, dolce e intensa, integralmente unica, è una farina di tipo integrale ottenuta attraverso un procedimento di macinazione a tutto corpo che mantiene intatti il germe vitale e le frazioni esterne più nobili e vitali del chicco di grano, per preservarne tutta l'autenticità.

Grano Franto è un prodotto che conserva tutta la fragranza del chicco di grano, perché semplicemente schiacciato e non ancora sottoposto al completo processo di macinazione. Il fiocco, ottenuto da un'accurata selezione dei migliori grani sul mercato, trova tutto il sapore e la gradevole consistenza che solo il grano può donare. Grano Franto contiene anche lievito madre essiccato, che rende il prodotto facilmente digeribile e dall'aroma inconfondibile.

Nella Piazza della pizza presente anche, come accennato, Pizza Napoletana, farina di grano tenero tipo "00" a medio-alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti per pizza napoletana. Questa speciale farina, sviluppata in collaborazione con i maestri pizzaioli dell'Associazione verace pizza napoletana, rende l'impasto elastico e garantisce un eccellente sviluppo del cornicione della pizza.

La Piazza della pizza con i suoi talk e i laboratori è stata comunque accessibile a tutti, anche ai più piccoli grazie ai progetti educativi a cura di Slow Food, che hanno trasmesso la conoscenza di come si fa la pizza, svelandone tecniche e segreti. Nicola Demo, tecnico e maestro Le 5 Stagioni, e Marlena Buscemi, docente Master of Food, hanno tenuto una lezione dove i bambini, impastando la farina, hanno avuto la possibilità di conoscere non solo la materia prima, ma anche il processo per produrre una pizza a regola d'arte. cod 52023

Agugiaro&Figna Molini
Strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com



foto del servizio Francesca Cirilli - Archivio Slow Food





Pizza protagonista a Dubai

Le competizioni organizzate da Molino Vigevano in occasione dello Speciality Food Festival hanno visto la partecipazione di pizzaioli italiani e stranieri. A novembre a Milano la tappa finale di Tour Elementi

Molino Vigevano vola sempre più in alto. Dal 18 al 23 settembre è stato main sponsor dello Speciality Food Festival che si è svolto a Dubai presso il World Trade Center. È l'evento culinario più importante e influente degli Emirati Arabi e ha coinvolto 8 cuochi stellati provenienti da Giappone, Singapore, Australia, Gran Bretagna, India, Italia e Malesia.

Nell'ambito della manifestazione, in uno spazio di oltre 400 mq, sono andate in scena anche due prestigiose competizioni dedicate alla pizza ideate da Molino Vigevano: Master of Pizza e Tour Elementi. Il Master ha previsto una gara classica dove i pizzaioli, italiani e stranieri arrivati da tutto il Medio Oriente, hanno presentato alla giuria la loro migliore ricetta.

Al termine della competizione, un'altra sfida da brivido: hanno affrontato, per la prima volta all'estero, le temutissime tre prove di Tour Elementi. Hanno dovuto riconoscere farina, lievitazione e longevità dell'impasto crudo; riconoscere farina e cottura in una degustazione alla cieca di impasti cotti, per poi passare alla fase di creatività che ha previsto la realizzazione di una farcitura con ingredienti svelati al momento.

Il presidente di giuria è stato il maestro napoletano Guglielmo Vuolo. Il primo classificato di entrambe le competizioni si è aggiudicato un viaggio tutto compreso per Milano a novembre e l'accesso alla finale della tappa milanese di Tour Elementi. Non ci è possibile pubblicare il nome dei vincitori in quanto il mensile è andato in stampa mentre le prove erano ancora in corso.

Basato sulla formazione, sulla cultura e sulla conoscenza delle proprietà delle migliori farine applicate al mondo della pizza, Tour Elementi di Molino Vigevano è un evento itinerante dedicato alla scoperta dei segreti dell'impasto perfetto che, attraverso un approccio ludico, informale ed esperienziale, invita i pizzaioli professionisti a mettersi in gioco testando le proprie capacità con sfide sensoriali, tecniche e creative. Un evento che, grazie al grande successo e all'entusiasmo che hanno accompagnato la passata edizione, Molino Vigevano ha deciso di portare in giro per il mondo. L'obiettivo è quello di fare cultura sull'importanza delle materie prime e sulla preparazione tecnica necessaria per realizzare la vera pizza italiana oltre i nostri confini, ovunque. Dubai è stata quindi solo la prima di una lunga serie di esperienze all'estero che vedranno Tour Elementi approdare nei prossimi anni anche a Parigi, Londra e New York. cod 51886

Molino Vigevano
via dell'artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pd) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com

Contest #pizzaUnesco

373 ricette in gara, la parola ai giurati

Si è chiusa la **prima fase del contest** organizzato da **Mysocialrecipe** per sostenere la candidatura dell'Arte dei pizzaioli napoletani a **patrimonio Unesco**. Il **14 novembre a Napoli** si svolgerà la cerimonia di premiazione. Record di pizze iscritte, tante le **quote rosa** presenti

Il contest #pizzaUnesco entra nel vivo con la conclusione della prima fase che ha fatto registrare un ampio aumento di partecipazione rispetto alla prima edizione. Si sono registrate ben 373 ricette fino alla chiusura, l'11 settembre, da 232 pizzaioli al lavoro in 24 Paesi di tutti i cinque continenti.



L'obiettivo del contest, promosso dal sito www.mysocialrecipe.com e con Italia a Tavola come media partner, è quello di sostenere la candidatura dell'Arte del pizzaiolo napoletano come bene immateriale dell'Umanità che sarà valutata a dicembre a Seul.

Il prossimo passo del contest sarà quello del 9 ottobre quando saranno resi noti i 10 finalisti scelti dalla giuria presieduta da Enzo Vizzari e composta da Allan Bay, Fiammetta Fadda, Giorgio Calabrese, Scott Wiener, Eleonora Cozzella e Tommaso Esposito. Finale che si disputerà il 14 novembre, nel suggestivo chiostro del '500 di Palazzo Caracciolo MGallery di Sofitel, a Napoli.

«Abbiamo avuto una partecipazione oltre ogni aspettativa - dice **Francesca Marino**, ideatrice del sito e dell'iniziativa - e siamo molto contenti perché i pizzaioli di tutto il mondo e di tutte le età hanno capito l'importanza di partecipare. Voglio anche segnalare un altro aspetto non secondario in un mestiere da secoli considerato solo maschile: hanno infatti partecipato 28 pizzaiole ed è stato questo sicuramente un segnale importante e qualificante che rende questa competizione sul web unica».

Il contest ha il patrocinio della presidenza del Consiglio dei Ministri, del ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regione Campania, Comune di Napoli, Città Metropolitana, Camera di Commercio, Legambiente, Fondazione Univerde, Associazione Italiana Sommelier e EcoMuseo della dieta Mediterranea di Pioppi, ed è sostenuto da Ferrarelle, La Fiammante, Molino Caputo, Olitalia, Sorì, come main sponsor, e dal Consorzio del Parmigiano Reggiano come sponsor. La fase live, che si terrà a novembre, è sostenuta da Event Planet Food, Fondazione Birra Moretti, Gi.Metal e Scugnizzo Napoletano.

I partner sono la Federazione italiana cuochi, la Nazionale italiana pizzaioli e l'Associazione pizzaioli napoletani. Media partner dell'iniziativa Il Mattino, Alice Tv e Marco Polo, Luciano Pignataro Wine&Food Blog, Il Cuoco, Italia a Tavola, Pizza e Pasta, Ristorazione Italiana Magazine, Sala&Cucina e Malvarosa. cod 51924

La pizza... "a effetto wow!"

Alla pizzeria **Al Fogher di Arezzo**, **fantasia** e **rigore nell'abbinamento degli ingredienti** trovano la massima espressione in **pizze classiche** e gourmet. **Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina** è l'ideale a livello di gusto e consistenza

di *Gabriele Ancona*

L'insegna non lascia dubbi: "Al Fogher. Solo pizza". Niente antipasti, nemmeno un'insalata o un piatto di patatine. Pizza e basta. Punto e a capo. **Renato Pancini**, con i due figli **Federica** e **Riccardo**, ha festeggiato i 31 anni del loro locale "monoprodotto" sfornando a più non posso. «Facciamo 1.000 coperti alla settimana, sette giorni su sette», racconta. «Per essere a Ponte alla Chiassa, alle porte di Arezzo, è un ottimo risultato». Una ventina di dipendenti a rotazione, 150 posti a sedere, Al Fogher ha puntato sulla specializzazione quando tutti diversificavano l'offerta gastronomica. «Se ti concentri su un prodotto, lo studi a fondo e sei in grado di proporre alla clientela il massimo». La carta prevede 10 pizze classiche e 10 gourmet, secondo le stagioni. «Più che pizza gourmet - spiega Pancini - mi piace la definizione "pizza contemporanea", in cui fantasia e rigore nell'abbinamento degli ingredienti trovano la massima espressione».


Renato Pancini con i figli Federica e Riccardo

Tra questi, il pomodoro riveste un ruolo fondamentale. Per essere cotto con la pizza, deve vantare giusta sapidità e acidità; in questo modo l'esplosione di sapore è assicurata. «Da circa sei anni - sottolinea Pancini - abbiamo scelto come partner Cirio Alta Cucina, di cui utilizziamo in particolare Cuor di Pelato. Ne apprezziamo la giusta consistenza: quando lo si stende sul disco di pasta risulta compatto e a pizza cotta mantiene la sua struttura non asciugandosi oltre il dovuto. Di facile abbinamento con tutti gli ingredienti, si esprime con decisione senza sovrastare gli altri sapori».

Al Fogher propone un menu degustazione che prevede una rotazione di pizze, ognuna con sei gusti diversi. Da segnalare la "Napoli destrutturata" a base rossa e fuori dal forno mozzarella di bufala a fettine, acciuga e basilico, e la "Diavola a modo nostro" con pomodoro, porro fresco, pancetta affumicata e a crudo pesto di aglio e basilico e peperoncino in polvere. «La ricetta più semplice e stupefacente in assoluto - conclude Pancini - è quella che su un impasto lievitato a regola d'arte utilizza I Pelati Cirio Alta Cucina, mozzarella e basilico. È la Margherita, che noi chiamiamo... "a effetto wow!"».

cod 51870



Cirio Alta Cucina
via Paolo Poggi 11 - 40068 San Lazzaro di Savena (Bo) - Tel 051 6228311
www.cirioaltacucina.it

NON CI FACCIAMO IN 4



COME I CLIENTI CHE GIÀ CI HANNO SCELTO

La storia di Partesa si scrive con numeri importanti e con poche parole. Numeri che parlano di successo, crescita e traguardi conseguiti: che si tratti di vendita, consulenza o formazione, Partesa è il network N.1 in Italia nella distribuzione beverage. Più di 1000 professionisti al servizio del cliente, sempre pronti a farsi in 4, in ogni situazione. Perché nessun risultato è più gratificante della soddisfazione del nostro cliente.

partesa®

passione nel servirti

www.partesa.it

AMPI, la squadra prima del talento
Condivisione al centro del 23° Simposio



La creatività, in tutte le sue forme di espressione, è studio, fatica, dedizione, passione, esperienza e anche sfida. E AMPI, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, scommette e crede nei pasticceri che la rappresentano nella Penisola e non solo. AMPI in 23 anni è arrivata ad avere 69 Maestri pasticceri che potremmo considerare "creativi seriali" che entusiasmano ed emozionano con le loro creazioni, continuando a perseguire la strada dell'eccellenza della pasticceria italiana.

E poiché il talento non basta, tutti i Maestri Accademici si incontrano regolarmente in occasione dei Simposi per mantenere la squadra vincente e formata. La condivisione è la regola fondante di AMPI, i suoi membri non sono gelosi possessori di un mestiere ma al contrario divulgatori ed entusiasti del confronto tecnico che consente a tutti di migliorarsi.

Il Pasticcere di AMPI è sia un artigiano che lavora le materie prime di altissima qualità continuamente cercate e selezionate, sia un innovatore che segue l'evoluzione del mercato alimentare e capisce le nuove diverse preferenze a tavola del consumatore moderno, ma è anche un imprenditore attento ai cambiamenti tecnologici ed organizzativi dello speciale ambiente di lavoro che è la pasticceria. I Simposi sono aggiornamenti e confronto su tutti questi argomenti che consentono a ciascun Accademico di avere solide basi di conoscenza da cui partire per liberare la

propria creatività e imprenditorialità.

Oggi il sistema produttivo è così complicato che disorienta, il talento non basta, bisogna conoscere e sapersi aggiornare costantemente e il Simposio nella giornata pubblica consente anche di incontrare i clienti e avere con loro una relazione e uno scambio autentico. Avere considerazione dei gusti e delle critiche del pubblico consente di creare prodotti che conciliano sia le nuove mode alimentari sia l'idea e la convinzione di dolce del Maestro Pasticcere.

Le giornate del XXIII Simposio Pubblico si terranno a Recanati e si snoderanno in un momento a porte chiuse riservato ai lavori dei pasticceri AMPI, nella visita ai laboratori di pasticceria dei colleghi marchigiani e infine nella attesa giornata aperta al pubblico, quella di martedì 17 ottobre, dedicata alle degustazioni e agli incontri. Il 23° Simposio pubblico, un vero e proprio "pastry festival", invaderà Villa Anton con l'esposizione dei lavori artistici e le degustazioni dei prodotti creati ispirandosi a tre illustri personaggi marchigiani: Raffaello, Leopardi e Rossini. Un evento di grande impatto mediatico e di pubblico, che coinvolgerà la città, le autorità, i professionisti del settore, che punta a mettere sotto i riflettori la splendida Regione Marche, alla quale non si possono far mancare attenzioni oggi più che mai dopo il sisma. Tra i protagonisti si annoverano Camplone Fabrizio, Cantolacqua Ripani Roberto, Ferretti Sandro, Lombardi Armando, Marcozzi Claudio e Urbani Andrea i Maestri Pasticceri che sono gli organizzatori locali dell'evento.

Le giornate del 23° Simposio Pubblico saranno documentate attraverso l'utilizzo dei canali social di AMPI, come la pagina Facebook e l'account Twitter, ricchi di post e tweet identificabili dall'hastag #SimposioPubblicoAMPI.

cod 51828

UN ACCADEMICO AL MESE



Claudio Marcozzi

Claudio Marcozzi è il discreto e operoso Maestro Pasticcere di "Picchio Creatori di Sensazioni" a Loreto in provincia di Ancona, un punto di riferimento per gli appassionati delle eccellenze da gustare sia con gli occhi che con il palato. Da 40 anni ormai Claudio è il titolare con la sua famiglia della pasticceria Picchio oltre che di altri marchi che affiancano la produzione dolciaria e precisamente l'enoteca con ristorazione per 80 coperti, la pizzeria e l'officina creativa, uno spazio espositivo dove propone bomboniere, torte nuziali e cadeaux da inserire nelle liste nozze o da regalare nelle più svariate occasioni.

L'offerta dei suoi servizi si completa per il momento con il banqueting e catering per eventi esterni con prodotti sia salati che dolci, ma il futuro ci riserverà sicuramente altro. Quello che apprezziamo di Claudio infatti è il suo forte spirito innovativo unito al desiderio di sorprendere sempre, con buon gusto e professionalità. Ottenuto il diploma all' Istituto Alberghiero "Panzini" di Senigallia, la curiosità ed il costante tentativo di migliorarsi lo portano a frequentare numerosi stage di pasticceria a Milano, Firenze e Parigi per approdare poi al laboratorio di famiglia aperto con la sorella Elisabetta. Partecipa a moltissimi concorsi e, tra i risultati più importanti, vanta un 2° posto nella qualificazione al torneo Sicao al Sigep di Rimini e un 4° posto alla finale di Parigi. È stato medaglia d'oro alle Olimpiadi di Erfut in Germania e medaglia d'oro a Rimini nel concorso a squadre.

Diventa Maestro di Accademia Maestri Pasticceri Italiani ed è tra gli artefici e organizzatori locali del XXIII Simposio Pubblico AMPI che si terrà a Recanati il 17 ottobre. La Pasticceria Picchio è molto legata al territorio marchigiano e si distingue per una ricca produzione di dolci nati per creare un ricordo del pellegrinaggio alla Basilica della Santa Casa, uno dei più importanti e antichi luoghi di pellegrinaggio mariano del mondo cattolico. Tra le numerose specialità si annovera "Santasa", la torta alle mandorle, il "Peccato di Gola", amaretto morbido farcito con crema alla vaniglia e perle di croccante alle mandorle, il babà con cottura in vaso, i Baci di Loreto, i Passatelli, i cioccolatini d'autore dedicati al poeta Giacomo Leopardi e le "Cupole", cioccolatini alla crema di pasta nocciola.

A testimonianza della capacità di Marcozzi di coniugare innovazione e creatività citiamo, oltre alla produzione dei dolci classici e a quelli della tradizione, la linea degna di nota "Mia Pasticceria", dedicata a tutti coloro che sono più attenti alla propria dieta o con intolleranze alimentari. Claudio pensa che la vera sfida sia offrire a tutti la possibilità di un peccato di gola, e con studio e ricercata maestria elabora prodotti privi di uova, latte vaccino, zuccheri raffinati, grassi vegetali idrogenati o oli raffinati.

La pasticceria del futuro è under 22

Fervono i preparativi per la **Coppa del mondo di pasticceria**, in programma a **gennaio 2018** alla **fiera Sigep di Rimini**. E i finalisti del **campionato italiano juniores** arriveranno direttamente dal **Pastry Camp** di Brescia. «Fondamentale dare voce ai **giovani talenti**, astri nascenti del pastry», dice il presidente **Conpait**





di Monica Di Pillo

Il futuro è veloce e dinamico, proprio come i giovani. Motivo per cui la Confederazione pasticceri italiani scommette sugli under 22 e lo fa anche per la Coppa del mondo di pasticceria, in programma a gennaio 2018 a Rimini, in occasione del Sigep. La novità è però che i finalisti del campionato italiano juniores arriveranno dal Pastry Camp svoltosi da Cast Alimenti a Brescia. «Il Pastry Camp - spiega **Federico Anzellotti**, presidente Conpait - è un evento che anche noi di Conpait patrociniamo, che nasce per preparare i giovani talenti del nostro Paese che sognano di partecipare alle prossime competizioni internazionali, per difendere il nome della pasticceria italiana dentro e oltre confine. Non solo. Riunire così tanti professionisti di alto livello in un solo evento formativo rappresenta un'occasione di scambio e crescita per tutto il settore».

Durante il Pastry Camp si sono approfondite varie tematiche: da come progettare e realizzare una pièce in cioccolato o in zucchero ai dessert al piatto, dal bilanciamento di basi da forno e creme alla gestione del gelato nelle competizioni. «Al Pastry Camp - continua Anzellotti - si sono alternati nelle aule i più autorevoli maestri dell'arte pasticcera: Leonardo Di Carlo, Gianluca Fusto, Davide Comaschi, Fabrizio Donatone, Francesco Boccia, Emmanuele Forcone, Yuri Cestari, Gabriele Bozio, Filippo Novelli e Omar Busi. E gli allievi più bravi faranno parte della squadra che si affronterà ai campionati juniores a Rimini».

Ricco il programma del Pastry Camp, che ha approfondito vari temi: la conoscenza degli ingredienti e la rispettiva valutazione sensoriale con Leonardo Di Carlo; il bilanciamento delle basi da forno e delle creme con Gabriele Bozio; il gelato nelle competizioni con Filippo Novelli; come si progetta e si realizza una pièce in zucchero con Emmanuele Forcone, ecc.

«È fondamentale per far crescere tutto il comparto della pasticceria italiana - conclude Anzellotti - dare voce ai giovani talenti, agli astri nascenti del pastry, che vanno formati, coltivati e incoraggiati a dare libero sfogo alla creatività. La pasticceria italiana strizza l'occhio al futuro, alle nuove tendenze, alla creatività delle giovani leve. Così come si affacciano nuovi ingredienti, che spaziano dalle farine integrali fino a quelle alle fibre di baobab o di cocco, oltre alle cosiddette fibre bianche che, oltre a essere felicemente gluten free e mantenere un ottimo livello di fibre, non danno al prodotto finale il ruvido delle farine grezze. Inoltre, lavorati con i grassi giusti, mantengono la morbidezza necessaria per la riuscita ottimale di molte ricette». cod 52011

Scrocchiarella®
FROZEN



Classica, Integrale, Riso Venere e Rustica.

4 formati di ottima pizza in pala pronti in pochissimi minuti.



Formati Disponibili	Ø 48	Ø 25	55X25	40X30
Classica	✘	✘	✘	✘
Integrale		✘	✘	✘
Riso Venere		✘	✘	✘
Rustica		✘	✘	✘



✆ +39 030 7058 711

clienti@italmill.com

bellani.com

w w w . i t a l m i l l . c o m



Il Pistacchio di Alessandro Crispini vince il Gelato World Tour 2017

Concluso il Gelato World Tour e nominato il vincitore di questa edizione: è italiano! Lo scorso 10 settembre a Rimini, durante la finale mondiale della manifestazione organizzata dalla Carpigiani Gelato University e Sigep, ad essere stato premiato con l'"oro" è stato il gusto "Pistacchio" di **Alessandro Crispini**, dell'omonima gelateria a Spoleto (Pr). Seconda classificata la Germania con il "Tributo alla Serenissima" di Guido e Luca De Rocco della gelateria Eiscafé De Rocco a Schwabach; terza la Colombia con "Amor-Acuyà" di Daniela Lince Ledesma della gelateria Amor-acuyà a Medellín.

"Pistacchio" è l'unione di tre qualità di pistacchi tutti siciliani, due di Bronte e uno dell'agrigentino: l'ha creato l'artigiano Alessandro Crispini, che per esaltare ancora di più il gusto ha voluto aggiungere alla sua ricetta il sale di Cervia, così da regalare più sapidità al suo prodotto. Questo e tutti gli altri gusti sono stati provati dai visitatori, che hanno toccato le 50mila presenze, con oltre 2.500 kg di gelato fresco prodotto in 3 giorni.

«Sono davvero emozionato e non mi aspettavo di vincere», rivela l'artigiano perugino. «Il pistacchio può essere ritenuto da molti un gusto banale, ma attraverso lo studio approfondito delle materie prime ho creato qualcosa di molto complesso. Le tre varietà di pistacchio sono tostate per 24 ore, poi scottate con zucchero e bacche di vaniglia del Madagascar». Crispini, molto emozionato durante la premiazione, ha voluto dedicare la vittoria alla sua compagna in dolce attesa.

Il "Tributo alla Serenissima" di Guido e Luca De Rocco, padre e figlio di origine italiana residenti in Germania, è un sorbetto di uva fragola con noci caramellate che hanno deciso di dedicare al Veneto, loro terra d'origine. Infine, il gusto "Amor-Acuyà" della giovanissima gelatiera colombiana Daniela Lince Le-

desma di Medellín unisce tre differenti sensazioni: le note dolci e aspre del frutto della passione, la panna e un cioccolato colombiano al 65%, ottenendo così un piacevole contrasto dolce amaro.

La giuria

La giuria era composta da 47 membri tra esperti di gelato, cuochi e giornalisti. Tra questi Pierpaolo Magni, presidente della giuria della Coppa del Mondo di Gelateria; i gelatieri campioni del mondo Giancarlo Timballo e Sergio Dondoli; Victoria Jordan, James Beard Foundation; Eleonora Cozzella, scrittrice e giornalista di Repubblica; Jay Cheshes, giornalista per il Wall Street Journal e il New York Times; Alfredo Tesio, presidente del gruppo del gusto dell'Associazione stampa estera in Italia; Alberto Faccani, cuoco del Ristorante Magnolia di Cesenatico e rappresentante dei Jre; Silver Succi, cuoco del Quartopiano Suite Restaurant di Rimini; Carla Brigliadori, cuoca e rappresentante di Chef to Chef Emilia Romagna. Presidente di giuria, Luciana Polliotti, storica e curatrice del Gelato Museum Carpigiani.

Le menzioni speciali

Menzione speciale per la Giuria tecnica consegnato da Luciana Polliotti, ex aequo:

- "Cocco Sogno" di Angelo e Giuseppe Lollino & Ali Caine Hung delle gelaterie Massa Caffè Italiano, Vero Coffee & Gelato e Campanella Cremeria a Elmwood Park, Chicago (Usa);
- "Il mio cioccolato" di Renata Somogy della Gelateria Bringatanya Fagyzò a Gyenesdiás (Ungheria).

Menzione speciale della Giuria popolare (i gusti che hanno ricevuto più voti da chi ha acquistato il Gelato ticket), ex aequo:

- "Gorgonzola e Pere variegato con fichi e noci" di Michael, Brian & Teresa O'Donnell della Gelateria 48 Flavours di Adelaide (Australia);
- "Sorbetto Ananas, Sedano e Mela" di Taizo Shibano della gelateria Malga Gelato a Nonoichi (Giappone).

Menzione speciale dell'Associazione stampa estera in Italia consegnato da Alfredo Tesio:

- "The Asian Story" di Sharon Tay della Gelateria Momolato di Singapore (Singapore).

Menzione speciale dei Maestri Gelatieri:

- "Sapore d'Amatrice" di Daniele Mosca della gelateria Il Gelatiere di Amatrice, Rieti;
- "Yogurt al miele con lamponi e noci" di Erik & Hermien Kuiper della Gelateria De Ijskuip di Denekamp (Olanda).

Menzione speciale della stampa, ex aequo:

- "Latte e menta selvatica" di Silvia & Lara Pennati di Formazza Agricola di Formazza, Verbania;
- "Cioccolato al bourbon con noci pecan candite con sciroppo d'acero" di Tammy Giuliani della Gelateria Stella Luna Gelato Caffè a Ottawa (Canada).

Menzione speciale Il Resto del Carlino:

- "Pistacchio" di Bruno di Maria del Ristorante Madison di Realmonte, Agrigento.

I gusti in gara erano 36, presentati da altrettanti team provenienti da 19 nazioni. Di questi team, ben 17 erano guidati da donne. Il "Villaggio" di Gelato World Tour era stato allestito lungo la passeggiata del Parco Federico Fellini a Rimini, in un anno in cui il consumo di gelato ha avuto una stagione record con una crescita stimata del +10% in Italia.

Inoltre i 36 team hanno partecipato alla Tonda Challenge by Ifi, la sfida per chi crea la coppetta perfetta da 60 grammi al primo colpo. Si è aggiudicata l'ambita spatola d'oro Linda Peterlunger della gelateria Eismanufaktur Kolibrì a Wolfurt, Austria. Lara e Silvia Pennati di Formazza Agricola di Formazza (Vb) hanno vinto la Guerrilla Gelato ricevendo in premio il Gelato Coolbox Ifi per il miglior video di creativo realizzato durante i primi 2 giorni di evento. Vincono, invece, la competizione per creare il cono più alto del mondo, "Stack it high show down" di PreGel, Guido & Luca De Rocco che sono riusciti in 20 secondi ad impilare ben 13 palline di gelato su un cono. cod 51848





Educazione e **rispetto** sono gli **elementi più importanti** per chi ha il compito di **accompagnare il cliente** attraverso l'esperienza sensoriale della cucina e del vino. Bisogna saper instaurare un **rapporto anche "emozionale"**

IN SALA CON Annalisa Linguerri «Rispetto e sensibilità verso il cliente»

di *Gabriele Ancona*

Promuovere i valori della sala e del servizio è il concetto alla base dell'associazione **Noi di Sala** (www.noidisala.com), che dal 2012 valorizza il ruolo del cameriere, del sommelier e del maître come pilastri su cui poggia la ristorazione. Padroneggiare l'arte dell'accoglienza significa infatti predisporre favorevolmente la clientela nei confronti del servizio e della cucina e può fungere da benevolo ammortizzatore nel caso di imperfezioni. Ma accoglienza significa anche spiegare con semplicità e chiarezza che mondo complesso si cela dietro una bottiglia di vino. In questo caso un professionista di sala si trova a interpretare un doppio ruolo, elevando a livello esponenziale il grado di responsabilità.

Italia a Tavola, nel viaggio che ha deciso di intraprende per conoscere e valorizzare chi affronta in presa diretta i mille volti della clientela di un ristorante, ha incontrato **Annalisa Linguerri**, sommelier Ais dal 2008 e delegata Noi di Sala per l'Emilia Romagna. Una professionista a tutto tondo, più volte candidata nel sondaggio "Personaggio dell'anno-Premio Italia a Tavola" (quinta classificata nell'edizione 2014). Dal settembre 2016 è sommelier presso l'**Osteria Da Noi - Villa Magenta** (www.villamagenta.com) a Lugo di Romagna (Ra), attività di famiglia che propone una cucina del territorio romagnolo che investe su materie prime di produttori locali.

Anche per la cantina ha deciso di seguire questa impostazione?

Certo. Il territorio è un punto di riferimento importante, direi dovuto con una linea di cucina così impostata sul tipico. La carta propone circa 200 etichette: sono rappresentate tutte le sottozone del Sangiovese e diverse versioni di Albana, secco, da anfora, da vendemmia tardiva. Sono comunque presenti alcune bottiglie di livello da altre regioni. Pur mantenendo l'impronta di base, qualche strappo al purismo me lo sono imposto.

Come si articola il rapporto con la clientela?

Educazione e rispetto sono i punti cardine. E il sorriso è di rigore. In sala va in scena una rappresentazione teatrale, nel senso più nobile del termine, ma senza finzioni. Devi cercare di capire in pochi minuti chi hai di fronte e metterlo subito a suo agio con naturalezza. Per essere efficaci e credibili sono indispensabili una buona dose di sensibilità e tanto allenamento.

E quando si parla di vino? Non tutti sono esperti e magari qualcuno è un po' arrogante, o crede di conoscere già tutto...

Rapportarsi agli altri fa parte della nostra professione. Con chi non è preparato, ma crede di sapere tutto, si segue la strada "emozionale" per suggerire un orientamento che renda l'esperienza enogastronomica davvero appagante. Per questo ho deciso di adottare la formula del vino a bicchiere anche stappando bottiglie importanti. In questo modo, se un cliente ha fatto una scelta che lo ha deluso può sempre cambiare e, nel caso, optare per la bottiglia, anche se la scelta di diversi calici rende più completo e stimolante l'abbinamento alle singole portate. Con chi se ne intende si parla in maniera tecnica e si affrontano percorsi più creativi nell'accostare il cibo al vino. Farsi portavoce del proprio territorio narrandone l'enologia è un'emozione forte. Raccontare il vino permette di educare la clientela e di fidelizzarla. Per un sommelier è fonte di orgoglio e di costante stimolo a migliorarsi.



Qual è il momento clou del servizio, quello più impegnativo?

Mi piace molto quando si stappa la bottiglia. Minuti di adrenalina pura. Guardi negli occhi il cliente e leggi le sue aspettative. Non lo vuoi deludere. A monte c'è il racconto di un vino, di un territorio, di un'emozione e di un abbinamento. Attimi di grande intensità.

E lo strumento professionale a cui è più affezionata?

Senza dubbio il cavatappi. Mi piacciono quelli semplici, con l'impugnatura lineare. Ho le mani piccole e la comodità nell'impugnarlo risulta fondamentale, anche perché conferisce eleganza al servizio. Essere in difficoltà con una bottiglia rende goffi e trasforma un professionista in un dilettante allo sbaraglio. Controllo comunque sempre che il coltellino sia in ordine e soprattutto che il "verme" sia perfetto per estrarre il tappo integro e con naturalezza.

Un consiglio per chi muove i primi passi nella professione.

Tanta umiltà e studio. Non si finisce mai di imparare. Cucina, vino e sala, bisogna ricordarlo, sono collegati, un tutt'uno che deve muoversi in sincronia. Elementi distinti che si alimentano a vicenda. Tessere di un mosaico, quello dell'ospitalità.

cod 51864

Per approfondire...



IL CAVATAPPI

Sul mercato è disponibile una grande scelta di cavatappi professionali realizzati con i più diversi materiali. La robustezza è una delle principali caratteristiche richieste a questo strumento di lavoro, che deve essere in grado di aprire con grande facilità le bottiglie senza usurarsi e senza rovinare il tappo.

La struttura si avvale di due elementi importanti: il coltellino per tagliare la capsula che copre il tappo e la leva, che presenta due punti con cui fissarsi al collo della bottiglia in base all'altezza che ha raggiunto il tappo man mano che viene estratto.

Il verme (la spirale) deve essere di un metallo inossidabile che garantisca potenza e resistenza. Impugnatura ergonomica e leggerezza sono altri due elementi che devono caratterizzare un cavatappi professionale.

Direttori d'albergo
Crescita professionale Il primo obiettivo di Ada



Il presidente **Alessandro D'Andrea** spiega l'**importanza della formazione del direttore d'albergo** e richiama l'attenzione sull'eccessiva **tassazione delle imprese turistiche**, che sono una fonte di reddito molto importante per il Paese: «Il **Governo non ci considera**, inoltre la **carenza di infrastrutture danneggia la ricettività**»

di *Andrea Radic*

Alessandro D'Andrea è, dal 2015, presidente di Ada (Associazione direttori d'albergo), che riunisce circa 800 professionisti dell'ospitalità. Una lunga esperienza nell'alta hotellerie, con presenze nei gruppi Melia Hotel International e Accor, D'Andrea è stato direttore del Bentley Hotel di Genova, primo 5 stelle del capoluogo, e dello storico Imperial Palace di Santa Margherita Ligure. Nel 2015 ha seguito e collaborato alla progettazione e realizzazione del Senato Hotel Milano, che dirige dall'apertura.

Presidente, quali sono gli obiettivi di Ada e come vengono perseguiti?

Il nostro obiettivo è sviluppare e far crescere la professionalità della figura del direttore d'albergo, offrendo ai nostri associati la possibilità di rimanere costantemente aggiornati sulla professione. Per favorire i contatti con le altre professionalità, Ada è socio di Solidus, che riunisce maître d'hotel, barman, cuochi, sommelier, governanti e impiegati d'albergo. Il nostro centro studi organizza convegni e corsi di aggiornamento, che sono ripresi in autunno: a

settembre "Gestione del personale" e a novembre "Nuovi strumenti di controllo gestionale". A ottobre teniamo un duplice convegno, a Rimini in occasione di Sia Guest e a Milano in occasione di Host, sulla ristorazione in albergo legata anche alla sostenibilità.

La ristorazione in albergo vive stagioni altalenanti.

Negli ultimi quattro anni si ricomincia a mangiare molto bene negli alberghi per cura, servizio, qualità e ricerca di nuove proposte. La televisione ha inciso molto sulla fama dello chef, ma non basta se non c'è organizzazione, servizio di sala e investimenti. Lo chef deve essere "executive" a 360° e gestire prodotti, food cost, fornitori, sala e collaboratori. In albergo le marginalità sono molto contenute, quindi il lavoro è delicato.

La ristorazione in hotel è un fattore importante per fidelizzare il cliente?

In molti alberghi è così, la ristorazione incide relativamente poco sui guadagni e ha costi alti. Può capitare che solo il 2% degli ospiti mangi in hotel, ma la qualità deve essere sempre massima.

Il concierge è ancora una figura determinante?

Lo troviamo solo nei grandi alberghi storici. Oggi il cliente è molto più informato grazie alle tecnologie, chiede meno consigli, cura da sé i trasferimenti e se chiede solo una prenotazione di un ristorante può farla il ricevimento.

Quali figure sono più importanti negli hotel di oggi?

La governante, di cui si parla troppo poco. È lei che si occupa di tutto quello che è ospitalità in camera, dei servizi personalizzati, ospiti che scelgono i gusti delle tisane, i cuscini, le fragranze dei prodotti delle linee cortesia. La responsabilità di far stare bene gli ospiti è di chi lavora ai piani. Troppo spesso è un servizio esternalizzato a discapito della qualità, perché la liaison tra struttura e figura professionale è debole. Non dimentichiamo che non ci sono scuole specifiche sul ruolo di governante ai piani. Non è un lavoro che può fare chiunque e la professionalità fa la differenza. Altra figura fondamentale è il web marketing manager, che analizza il mercato e la concorrenza e stabilisce le strategie che valutano la giusta tariffa per il cliente nel momento opportuno. Devono portare massima redditività con massima occupazione. La filosofia di vendita recita "per occupare di più, vendi a prezzo inferiore", ma l'obiettivo è "vendi di più alla tariffa più alta possibile".

Le fiere fanno raddoppiare i costi di una stanza.

È la legge del mercato, minore disponibilità uguale a maggior costo della disponibilità residua. Succede anche con i posti in aereo. In Italia c'è chi la gestisce male, e lo dico con tristezza. Alberghi di qualità media vendono a prezzi spropositati creando grande insoddisfazione nella clientela. Se il cliente paga, deve ricevere qualità. Nei periodi in cui le tariffe sono più alte, bisogna aggiungere piccole attenzioni: un omaggio in camera o un buffet più ricco per la prima colazione possono fare la differenza.

Le piattaforme di prenotazione online sono un vantaggio?

Devono essere gestite e sfruttate nel modo migliore, certo si paga una commissione, ma il loro marketing garantisce una base di occupazione delle stanze. Non deve però essere l'unico canale di vendita. Concordo con la decisione del Governo di abolire la "parity rate", che obbligava a vendere allo stesso prezzo su tutti i canali. Oggi posso vendere sul mio sito simbolicamente a "100" e a "120" sull'agenzia online. C'è una logica di offerta dei servizi.


Alessandro D'Andrea

Come possiamo aumentare l'incoming?

Meno costi e sgravi fiscali, più incentivi per il personale. Le imprese del turismo sono troppo tassate, siamo una fonte di reddito molto importante per il Paese, ma il Governo non ci considera. Inoltre la carenza di infrastrutture danneggia la ricettività. Dai collegamenti extraurbani a quelli locali. Rispetto all'estero abbiamo un livello di ospitalità assolutamente superiore e un territorio di inestimabile valore, per sfruttarli al meglio serve alleggerire la fiscalità.

cod 52032

Food pairing... lacustre

Il lago Maggiore offre un'ampia scelta di pesci. Nell'ottica dell'abbinamento, alcune preparazioni a base di pesce di lago si possono servire con cocktail come il Rossini, il Martini alla Hemingway e il Nuvolari, in chiave rivisitata





di Carmine Lamorte

I "food pairing", l'abbinamento del cibo con i cocktail, è una delle tendenze più innovative degli ultimi anni. Molto interessanti sono alcune ricette classiche in accompagnamento al pesce di lago, in particolare quello del lago Maggiore, il quale offre un'ampia selezione di pesci, alcuni dei quali quasi sconosciuti. Molti ristoranti offrono il pesce di lago nei loro menu, sia sulla sponda lombarda che piemontese.

Prima di addentrarci in questo viaggio gastronomico, diamo uno sguardo alla popolazione ittica presente, elencandone le principali specie che ne popolano le acque: agone, lavarello (simile al coregone), coregone, bondella (simile al coregone), bottatrice, gardon, savetta, carpa, trota di lago, alborella, cavedano, scardola, persico reale, tinca, luccio, luccio perca, anguilla. Da un punto di vista gastronomico, i pesci elencati sono tutti commestibili, certo per alcuni di questi, per poterli cucinare al meglio, è necessaria una buona conoscenza delle tecniche di cucina e del prodotto stesso. Non sono pesci impossibili da trovare e acquistare, anche se i pescatori professionisti presenti sul lago sono rimasti veramente in pochi, come quelli della zona di Stresa con sede all'isola Pescatori, o quelli del golfo di Solcio, con sede a Lesa, o ancora quelli della sponda lombarda tra Sesto Calende, Ranco, Bogno di Besozzo, Luino, Lisanza e Germignaga. Alcuni di questi si sono riuniti in cooperative, altri sono rimasti indipendenti, vendono il loro pescato ad alcune aziende specializzate ubicate nei pressi del lago Maggiore o direttamente ai ristoratori.

Vediamo ora l'abbinamento di alcuni piatti a base di pesce di lago con tre ricette di cocktail classici rivisitati. Il "Rossini Rivisitato" è un fresco e fruttato cocktail a base di fragole mature, sciroppo di fragola, succo di limone, Chambord e spumante brut. La preparazione va fatta in una caraffa per accompagnare il piatto. Questa ricetta si abbina a preparazioni a base di lavarello, un pesce dalle morbide carni bianche, da cucinare al burro o alla griglia.

Il "Martini alla Hemingway Rivisitato" si prepara con Gin Tanqueray Ten, Martini dry e Lillet. È un cocktail che si abbina ai piatti a base di gardon, un pesce dalle carni sode, particolarmente indicato per l'antipasto. Il gardon marinato per esempio si prepara marinando i filetti in una miscela di limone, aceto e olio extravergine; si aggiunge abbondante aglio tritato, prezzemolo e sale quanto basta; si lascia riposare il tutto per 24 ore prima di servire.

Infine il "Nuvolari Rivisitato", a base di Major Gin, Campari, mirto rosso e Delizia alla Cannella Varnelli. È una ricetta che si abbina molto bene al pesce persico. Grazie al suo gusto intenso, ne esalta il sapore. Il persico è un pesce dalle carni delicate, ottimo ad esempio per il risotto al persico e salvia.

cod 51954

RONER

DAL 1946
UN UNIVERSO DI
CAPOLAVORI
DI GUSTO





www.roner.com





Valerio Vitiello, da geometra a barman «La mia forza? Umiltà e passione»

Da geometra ad operatore sanitario specializzato in idrochinesiterapia, a eccezionale barman: il passo è stato immediato per **Valerio Vitiello**. Questo perché la sua vita è stata segnata da ristoranti, bar e discoteche nei quali ha lavorato, dapprima a contratto stagionale (inizialmente per piacere personale e per mantenersi agli studi), alternando Sardegna e Valle D'Aosta; poi in maniera costante all'Aquila, mentre frequentava l'università.

«L'esperienza più significativa - dice Valerio - l'ho vissuta nelle stagioni estive del 2009 e del 2010, quando ho incontrato un grande professionista, Ernesto Molteni, che è riuscito a trasmettermi la passione per questo lavoro». L'Old Mad era il cocktail bar della Maddalena che Ernesto Molteni, ora presidente Abi Professional, ha gestito per anni, formando e crescendo una splendida brigata, nonché fucina di grandi professionisti.

Quel momento per Valerio ha segnato l'inizio di un periodo in cui crescita personale e professionale andavano di pari passo. Valerio segue Ernesto apprendendo il grande savoir-faire che lo contraddistingue: questa è la profonda distinzione tra la figura del barman rispetto a quella del semplice operatore di bar. Scopre da lui quella passione capace di fargli aprire gli occhi sulle magiche armonie di una professione che, se vissuta con gioia, fa sparire la fatica e il sacrificio del lavoro duro. Così è stato per Valerio, quando gli venne chiesto di iniziare una nuova avventura come socio di Ernesto nella gestione del Dinus Cocktail Bar & Wine Restaurant ad Arnad (Ao). Nessuna esitazione: accettò volentieri, per ritrovarsi "catapultato" in una spirale di iniziative e concorsi che ancora oggi lo stanno appagando e lo rendono protagonista della propria vita professionale.

C'è ancora qualche sogno nel cassetto: «Per il mio futuro - ha detto Valerio - intendo intraprendere esperienze lavorative all'estero, per acquisire nuove nozioni, conoscere più culture possibili nell'ambito del bere miscelato, in modo tale da poter, un giorno, creare qualcosa insieme alla mia compagna».

Grazie all'esperienza con Ernesto Molteni, Valerio Vitiello entra a far parte di Abi Professional: «L'ingresso nell'associazione mi ha permesso di crescere ancora di più, conoscere nuove tecniche, nuovi prodotti ma soprattutto nuove persone, grandi professionisti, esempi da seguire. Al momento faccio parte della sezione Valle D'Aosta, e devo dire che è un gruppo magnifico, dinamico e altruista, insomma, una vera famiglia».

«Per quanto riguarda la qualità che ritengo fondamentale per i giovani che si avvicinano a questo mondo - spiega Valerio - sono più che convinto che l'umiltà sia la carta vincente. Anche se sono giovane anche io, a chi si avvicina a questo mestiere consiglierei di cercare di imparare il più possibile dai maestri del bar, ascoltando, studiando e perché no, rubando con gli occhi ogni movimento di chi ci sta insegnando». cod 51670

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Un unico network, tante soluzioni per aggiornarti

Il quotidiano www.italiaatavola.net
Le newsletter settimanali
La rivista mensile
La web tv www.ristotv.it
Una community con oltre 162.000 utenti
La App Italia a Tavola





ABBONATI ALLA RIVISTA
Con il tuo sostegno ti aggiorneremo sempre meglio

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00 - Abbonamento estero € 70,00
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti

Prodotto esclusivo e menu salutista

Elizabeth Blau, esperta di **business della ristorazione**, ritiene che il **ristorante di oggi** possa avere successo se **punta su un prodotto esclusivo**, sull'**attenzione alla salute**, la **semplicità** e l'**efficienza**

Nell'ambito della Worlds of Flavor Conference 2017 organizzata dal Culinary Institute of America, l'esperta di consulenza della ristorazione Elizabeth Blau, fondatrice e ceo della Blau + Associates, ha esposto cinque chiavi di successo che possono determinare la buona riuscita delle aziende della ristorazione, soprattutto in uno scenario, quello dell'odierna industria Horeca, che vede una feroce ipertrofizzazione dell'aspetto competitivo. Nell'attuale panorama della ristorazione, conoscere veramente cosa chiede il mercato e quali sono le tendenze future può determinare il successo di un'impresa. Ecco quindi che Elizabeth Blau ha definito cinque strategie sulle quali puntare per far decollare l'impresa: approachability (familiarità), simplicity (semplicità), healthfulness (salubrità), efficiency (efficienza) e scalability (scalabilità). Blau ha fornito anche alcuni esempi tratti dal mercato americano del food, un mercato che si presenta come vivo e con alti tassi di innovazione, anche se diverso dal mercato italiano, in quanto costituito principalmente da catene e brand. In Italia invece l'industria della ristorazione si presenta come più parcellizzata e microscopica, anche se vi sono esempi di catene e brand di grande successo, sia autoctoni che importati. Ad ogni modo il modello fornito da Blau, seppur elettivamente adatto alle catene di medio/grandi dimensioni, ben si applica a qualsiasi azienda che operi nel settore della ristorazione, anche nel Belpaese.



di Giovanni Romito

In primo luogo Blau parla di ristoranti che combinano un servizio rapido con un ambiente del tutto casual e familiare. Questo tipo di ristoranti, che hanno un'elevata possibilità di successo, riescono a proporre cibi di buona qualità a prezzi che possono ancora essere ritenuti convenienti, il tutto in una cornice che mette a proprio agio i clienti, creando anche un senso di appartenenza, quasi un "sentirsi a casa".

Altri ristoranti possono tradurre questo approccio in chiave salutista. Esempio ne è la catena americana "BeefSteacks" di Josè Andres. Questa catena è riuscita a coniugare l'universo "health-conscious", che solitamente si presenta come altospendente, a una politica fatta di prezzi bassi e accessibilità, svoltando praticamente nel mondo della cucina salutista con una catena che propone menu a buon prezzo e a base di verdure. Questo tipo di ristoranti rispettano le cinque chiavi di successo esposte sopra, in quanto si presentano come familiari, sono ispirati alla semplicità del menu e del design, presentano elevati livelli di efficienza, sono riproducibili e mirano a un modello salutista. In Italia troviamo un modello simile nella catena Rossopomodoro del gruppo Sebeto, fondata nel 1997 da Franco Manna a Napoli.

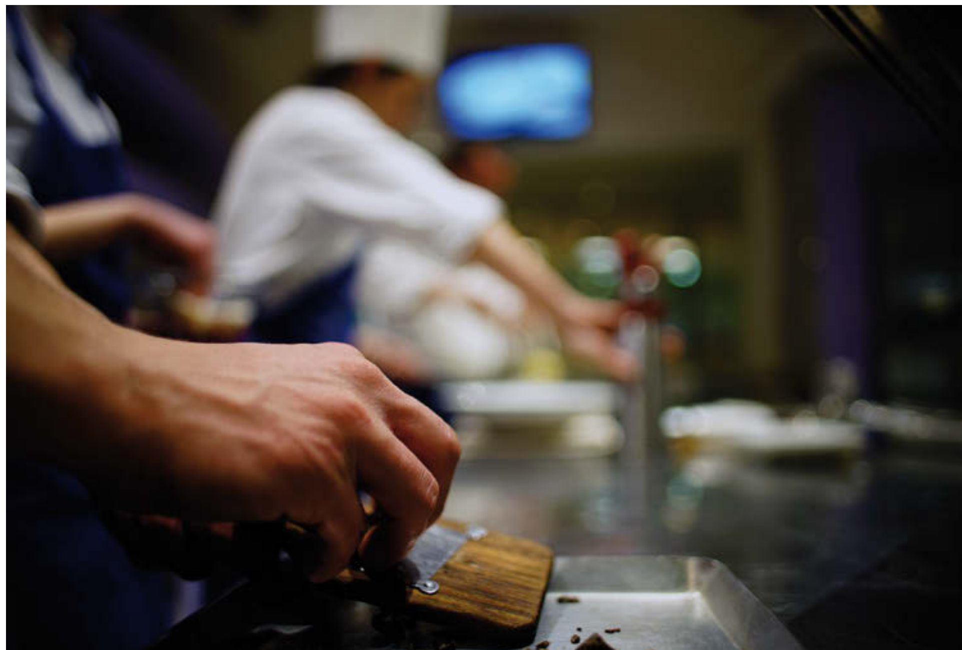
Un'altra tattica che i ristoranti possono adottare è quella di espandere il proprio network offrendo prodotti inediti in un formato del tutto familiare. Un esempio è Sushirrito, che combina ricette "Latinos" e asiatiche per pietanze del tutto contaminate ma di grande impatto di novità: il sushi-burrito.

Ad ogni modo, quali che siano le tattiche utilizzate per lanciare un nuovo concept di ristorante, occorre comprendere che il focus deve sempre essere posizionato sul cibo. Secondo Elizabeth Blau i ristoranti devono presentarsi sul mercato con un grande prodotto, un modello che tuttavia deve essere scalabile, riproducibile su larga scala, un must-have, ovvero un prodotto imperdibile che nessuno può perdersi. Partire da un prodotto vincente può consentire di espandere la proposta ad altri prodotti che beneficiano del successo del prodotto principale. Si tratta di esperienze che in Italia non abbiamo ancora vissuto del tutto. Anche in questo caso vale l'esempio di Sebeto che, oltre a Rossopomodoro, ha avuto successo anche con la catena Ham Holy Burger.

Mentre per gli esempi fatti finora gli imprenditori della ristorazione sono partiti da un concept per espandersi ad altri ambiti sulla scorta della reputazione e del successo ottenuti, ci sono altri esempi dove invece lo stesso concept è stato internazionalizzato pur rimanendo fedele a sé stesso. È il caso ad esempio di Grom, catena di gelaterie che è partita dall'idea di applicare alla produzione del gelato un principio comune a tutti i migliori ristoranti del mondo: l'acquisto di materie prime di qualità assoluta. Dalle prime aperture a Torino nel 2002, l'azienda di Federico Grom e Guido Martinetti si è allargata con sedi a Dubai, Hollywood e Giacarta. L'espansione di Grom, oltre ad essere stata verticale, ovvero con lo stesso format in tutto il mondo, si è sviluppata anche in senso orizzontale, con la creazione di aziende collegate come le fattorie "Mura Mura".

La chiave dell'efficienza porta ad utilizzare ogni spazio e ogni possibilità per trasmettere l'estetica e l'idea dell'azienda. Grande risvolto hanno gli shops paralleli che molti locali hanno messo in piedi nelle proprie strutture, che permettono di vendere, oltre a prodotti strettamente enogastronomici, altri prodotti non food (arte, abbigliamento, accessori, etc.).

Quella che l'esperta Elizabeth Blau prefigura può sembrare una sfida ardua per gli imprenditori della ristorazione, ma sono accorgimenti che consentono di stabilizzarsi su una posizione di successo. Ricapitolando, il ristoratore che incrementa la familiarità del locale riesce ad offrire un buon prodotto a prezzi economici; inseguendo invece la semplicità si può mettere in condizione il personale dalla cucina di produrre menu mirati e facili da eseguire; la replicabilità è invece consentita dalla creazione di modelli standardizzati, oltre che semplici; infine, da non sottovalutare il fattore salutista, con l'esempio di catene che hanno visto il proprio successo fondarsi sull'offerta di vegetali, frutta e cereali. cod 51327



OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Formaggi in tavola Meglio prima del pasto

È bene conoscere non solo i **formaggi** ma anche i **vini da abbinare**, tenendo conto di quanto è **già stato servito** per non creare contrasti nell'**equilibrio complessivo del menu**



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

È uno degli aspetti più interessanti della nostra gastronomia ma, forse, non siamo sempre consapevoli della ricchezza produttiva italiana e, soprattutto, della sua alta qualità. Questo argomento può essere considerato importante, non solo nell'ambito della ristorazione ma anche di quello familiare, poiché il numero dei veri "fan" del formaggio è davvero molto elevato. Ciò che, a mio avviso, mostra alcune carenze, è la preparazione specifica che ci impedisce spesso di fare scelte appropriate negli acquisti o, peggio ancora, nella ristorazione, nelle proposte alla clientela. Di seguito vorrei segnalare una parte del mio "galateo della tavola" riferita proprio ai formaggi.



Come è noto, molte pubblicazioni che trattano di galateo, escludono il formaggio dalla sequenza delle portate, soprattutto di sera, per due motivi fondamentali: il formaggio richiede parecchio tempo per la digestione; nell'accostamento al vino, i formaggi, specialmente quelli stagionati, prediligono i rossi e sono serviti normalmente a fine pasto, per cui il tempo necessario per la loro digestione si allunga notevolmente. E allora, come fare per gustarli nel modo migliore?

La soluzione ideale consiste nel servirli prima del pasto, al momento dell'aperitivo, quando l'organismo è in piena forma e il palato è molto disponibile e adatto a recepire i sapori delle diverse varietà. Tutto ciò risolve inoltre anche il problema della preparazione di stuzzichini per l'aperitivo; è sufficiente scegliere alcune qualità di formaggi, suddividerli a bocconcini o a fettine e disporli sopra un vassoio, accompagnandoli con crostini o qualità diverse di pane. Se, invece, desideriamo inserire una o più qualità di formaggio nel menu vero e proprio perché li vogliamo gustare con particolari vini rossi, sarà sufficiente ridurre il numero delle portate servendo piatti leggeri e lasciare ai formaggi il ruolo di protagonisti assoluti dell'occasione conviviale.

Bisogna supporre che chi desideri proporre formaggi alla clientela o, meglio ancora, dotarsi di un apposito carrello per contenerne una gamma sufficiente, ami i formaggi e ne rispetti le caratteristiche. A questo punto, se non si è sufficientemente preparati, è bene colmare la lacuna e sapere tutto quanto è necessario e, per non fare cattive figure con i propri clienti, farsi consigliare da chi è più esperto per scegliere i formaggi adatti allo scopo. Ma tutto ciò non basta: è necessario che anche il personale dedicato al servizio sia opportunamente preparato per consigliare non solo i tipi di formaggi ma anche i vini da accostare, tenendo conto di quanto è già stato servito per non creare contrasti nell'equilibrio complessivo del menu.

cod 51937

¡TIERRA! LA PERFETTA SINTESI DI GUSTO E QUALITÀ SOSTENIBILE.



ARMANDO TESTA



¡TIERRA! È la collezione di blend delle più pregiate origini, selezionate e miscelate ad arte da Lavazza, frutto di un progetto di responsabilità sociale in collaborazione con Rainforest Alliance. ¡Tierra! Selection, 100% Arabica di montagna dagli aromi floreali e fruttati, e i due ¡Tierra! Brasile: il primo con la dolcezza e l'equilibrio della migliore Arabica brasiliana e il secondo con il sapore intenso del blend di Arabica e Robusta.

Per i migliori bar, ristoranti e hotel.

Lavazza vi aspetta a Host, Stand B41 • C47 • Pad. 14
Fiera Milano Rho dal 20 al 24 ottobre.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

FOOD MARKETING

Social media
Un'opportunità da cogliere

Nel mondo sono circa 2 miliardi gli utenti attivi ogni giorno sui social network. Per questo, il social media marketing è diventato un asset imprescindibile nel piano di comunicazione di qualsiasi azienda. Imparare a conoscere questo mondo e gestirlo in modo professionale rappresenta il punto di svolta per una piccola-media impresa che vuole farsi conoscere, rafforzare la percezione del proprio brand e potenziare le vendite.

Di seguito vi offriamo 8 consigli utili per gestire i social media in modo professionale.



1. DEFINIRE GLI OBIETTIVI

Mai postare contenuti a raffica per "vedere come va", è necessario individuare uno o più obiettivi da porsi come, ad esempio, aumentare il traffico verso il sito, incrementare le vendite, aumentare il percepito del marchio.

2. SOCIAL MEDIA STRATEGY

Sviluppare una strategia coerente con i propri obiettivi è fondamentale e indispensabile. Qual è il pubblico che si intende raggiungere? Quali sono i contenuti da veicolare? Su quali canali? Con quale stile?

3. CREARE UN CALENDARIO EDITORIALE

La naturale evoluzione della strategia è l'elaborazione di un calendario editoriale. Serve per evitare di improvvisare, per organizzare il lavoro e tenere traccia dei risultati ottenuti. Pianificare contenuti di qualità, interessanti e divertenti cavalcando gli ultimi trend del momento, è oggi indispensabile.

4. INDIVIDUARE IL PUBBLICO

Coinvolgere il proprio pubblico è indispensabile per avere un profilo social di successo. Un'attività che può far aumentare i propri follower, ad esempio, è essere attivi all'interno di gruppi di discussione e forum.

5. CREARE ENGAGEMENT

Non è necessario avere un profilo da milioni di follower, l'importante è l'alto tasso di engagement, una "fanbase" attiva con cui instaurare un dialogo. Fare domande agli utenti, renderli partecipi del vostro quotidiano, farli sentire speciali condividendo le loro esperienze sul vostro profilo sono ottime azioni per creare engagement.

6. DARE UN TOCCO "HUMAN"

Mostrare le persone che lavorano in azienda, essere trasparenti facendo scoprire agli utenti anche alcuni aspetti della produzione aziendale è un ottimo escamotage per aumentare la fedeltà al marchio.

7. INVESTIRE SULLA PUBBLICITÀ

Per far conoscere il brand e i prodotti o servizi al pubblico di riferimento, è consigliabile investire budget nelle sponsorizzazioni. Su Facebook e Instagram è molto semplice!

8. TOOLS GRATUITI

Tweetdeck permette di gestire Twitter al meglio, controllando gli aggiornamenti e offrendo la possibilità di programmare i post. Gramblr è un tool utilissimo per Instagram, perché permette di postare le foto direttamente dal computer. Canva è uno strumento essenziale perché permette di creare visual per i social in grado di attirare l'attenzione di tutti.

cod 51917

Per ulteriori informazioni:
JacLeRoi
www.jacleroi.com

DIAMONDS
MAPENZI BEACH
ZANZIBAR

Managed by PlanHotel Hospitality Group



Enjoy Real Hospitality
Zanzibar

Kenya - Maldive - Mozambico - Zanzibar

diamondsresorts.com

DIAMONDS
DREAM OF AFRICA
KENYA

Managed by PlanHotel Hospitality Group

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD
Independently minded

Enjoy Real Hospitality
Kenya

Kenya - Maldive - Mozambico - Zanzibar

diamondsresorts.com

Manutenzione attrezzature
Fondamentale per evitare infortuni







di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

di Roberto Ravarotto
Tecnologo alimentare

Nell'ambito delle fasi progettuali e operative risulta importante elaborare un piano delle manutenzioni da eseguire per il mantenimento della struttura. Generalmente, nel settore della ristorazione le decisioni relative agli interventi di manutenzione vengono prese in base alle convenienze del momento e sfociano in una serie di interventi mirati più a tamponare alcune situazioni piuttosto che a risolvere in modo permanente le reali problematiche.

Questo comportamento non ha un approccio preventivo ed impedisce di fare delle previsioni sugli effetti complessivi del lungo periodo, talvolta a danno delle finanze. Come per una macchina è necessario, a seconda dell'uso, effettuare periodicamente un "tagliando", anche per le cucine è fondamentale stabilire una programmazione delle operazioni di manutenzione (prescrizioni ribadite anche negli articoli 64, 80 e 86 del Decreto 81/2008). La manutenzione non solo è importante per il corretto funzionamento della catena dell'impresa ma è anche un prerequisito imprescindibile per la sicurezza dei lavoratori. Nell'arco degli ultimi 5 anni in Italia sono stati dichiarati 101.398 infortuni presso la banca dati Inail solo per il settore della ristorazione.

In fase di consegna delle macchine, il fabbricante della macchina ha l'obbligo di «indicare chiaramente nelle istruzioni per l'uso quali siano gli interventi di manutenzione che l'utilizzatore deve fare per mantenere efficiente la macchina; tali interventi prendono normalmente il nome di "manutenzione ordinaria"». Gli interventi che non rientrano nella manutenzione ordinaria - ovvero quelli solitamente chiamati di "manutenzione straordinaria" - vengono eseguiti direttamente dal fabbricante o da personale che opera su suo mandato e sono effettuati in seguito a guasti.

Come si può progettare un piano di manutenzione che sia adeguato alle esigenze di sicurezza e calato sulla realtà aziendale? Si può procedere per step o fasi:

- che cosa sottoporre a manutenzione: fare elenco delle attrezzature, impianti ed eventuali utensili presenti nel locale;
- verificare la presenza del libretto di uso e manutenzione e indicare per ogni attrezzatura, impianto ed eventuale utensile quali sono la manutenzione e i controlli periodici da effettuare;
- indicare la frequenza;
- indicare chi effettua i controlli;
- indicare chi effettua la manutenzione;
- elaborazione del piano in uno schema come di seguito.

Possiamo riassumere nei seguenti punti quali sono i documenti che è necessario produrre e conservare:

- documentazione delle attrezzature (manuali, ecc.);
- piano di manutenzione generale o specifico;
- registrazioni dei controlli e delle manutenzioni effettuati;
- contratto con l'azienda che effettua gli interventi di manutenzione (ordinaria/preventiva e straordinaria).

Ai sensi dell'articolo 71 comma 9 Decreto 81/2008, «i risultati dei controlli devono essere riportati per iscritto e, almeno quelli relativi agli ultimi tre anni, devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi di vigilanza». cod 51986

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:



Giubilesi & Associati
Food & Hospitality Professional Solutions



Tel 02 39313088 - www.giubilesiassociati.com
servizioclienti@giubilesiassociati.com

CONSULENZA LEGALE

Locazione commerciale

La legge tutela entrambe le parti





di Simonetta Verdirame
Avvocato

Pizzerie, pasticcerie, ristoranti, alberghi... chi non ha la proprietà dell'immobile o dei locali dove esercitare la propria attività o chi vuole concedere ad altri l'utilizzo di immobili di proprietà deve necessariamente sottoscrivere un contratto di locazione commerciale. In qualità di locatore (chi concede in locazione l'immobile) o di conduttore (chi lo riceve, l'inquilino), è dunque frequente trovarsi ad avere a che fare con questo contratto regolato dalla Legge 9 dicembre 1998 n. 431 artt. 2 e 3, e dalla Legge 27 luglio 1978 n. 392.

Uno degli aspetti fondamentali esaminato dagli articoli di legge è quello della durata e del rinnovo del contratto di locazione. La durata minima stabilita per legge è di 6 anni + 6 anni di primo rinnovo obbligatorio; per quanto riguarda le locazioni alberghiere la durata minima è di 9 anni + 9 anni al primo rinnovo obbligatorio.

Trattandosi di un contratto di tipo privato, però, le parti sono libere di stabilire una durata contrattuale anche diversa da quella legale, purché non inferiore a quella prevista per legge e non superiore a 30 anni; ove in un contratto venga indicata una durata inferiore o superiore a quella prevista dalla legge, essa non avrà alcuna validità e verrà ricondotta ai termini di legge. È ammessa un'eccezione a questa regola quando l'attività da esercitare nell'immobile ha per sua natura carattere transitorio o stagionale: in tal caso il requisito della transitorietà deve essere chiaramente specificato nel contratto.

A tutela del conduttore la legge prevede che il primo rinnovo contrattuale sia obbligatorio, come pure prevede che il conduttore, in caso di motivi gravi, possa recedere dal contratto anche prima della scadenza e con un preavviso da comunicarsi con raccomandata almeno sei mesi prima. Il locatore, invece, resta vincolato al contratto stipulato fino alla scadenza, ma potrà negare il rinnovo del contratto alla prima scadenza con lettera raccomandata di disdetta motivata almeno 12 mesi prima della scadenza contrattuale (18 se si tratta di attività alberghiera) indicando uno dei seguenti specifici casi:

- quando il locatore intende adibire l'immobile all'esercizio, in proprio o da parte del coniuge o di parenti entro il 2° grado, di una attività di interesse turistico;
- quando il locatore intende demolire l'immobile per ricostruirlo, o procedere alla ristrutturazione o restauro, o eseguire su di esso un intervento sulla base di un programma comunale;
- quando il locatore intende ristrutturare l'immobile al fine di rendere la superficie dei locali adibiti alla vendita.

In entrambi questi ultimi casi, condizione indispensabile del rilascio è il possesso della licenza o concessione edilizia da parte del locatore. Se il locatore non adempie a tutte le suddette prescrizioni, il contratto si intende rinnovato alle medesime condizioni. Fuori da questi casi il contratto si rinnova alla prima scadenza e potrà essere disdettato almeno 12 mesi prima (o 18 in caso di attività alberghiera) della seconda scadenza con l'invio di lettera raccomandata con avviso di ricevimento. Il mancato o tardivo invio della disdetta nei termini suddetti fa sì che il contratto si rinnovi tacitamente alle medesime condizioni per altri 6 o 9 anni. In caso di disdetta o recesso da parte del conduttore, egli non avrà diritto all'indennità di avviamento commerciale. cod 51885

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
Studio Avvocato Verdirame di Milano
s.verdirame@studioverdirame.it

SchönhuberFranchi

TABLEWARE









Schönhuber Franchi Spa via Bruno Buozzi, 10 39100 Bolzano Telefono +39 0471 545 111 www.schoenhuberfranchi.com sf@schoenhuberfranchi.com

HOST 2017 20 | 24 October, Pad 9 Stand H19 L26, Milano



Partner unico della Mongolia Da Ifse i corsi di cucina e pasticceria

L'**istituto di formazione culinaria** diretto da **Raffaele Trovato** diventa **partner unico** per la formazione di cucina e pasticceria italiana per la **Mongolia**. In arrivo anche i **nuovi gruppi di studenti internazionali**

La scuola di alta cucina e pasticceria **Ifse** (Italian food style education - **www.ifse.it**), il più prestigioso istituto di formazione culinaria in Italia, allarga ancora una volta i propri orizzonti. Da anni la scuola vanta numerosi uffici di rappresentanza in giro per il mondo, agreement con le più prestigiose università del globo da cui ogni anno arrivano i migliori studenti per periodi formativi nelle sedi italiane Ifse, tre sedi estere, oltre alle tre sedi italiane. L'istituto, però, non si stanca mai di promuovere, con tutte le proprie forze, l'agroalimentare italiano nel mondo e a settembre 2017 ha siglato un nuovo accordo volto all'incoming di studenti italiani dall'estero, questa volta con la Mongolia.

Un accordo in esclusiva, fortemente voluto da Luigi Toscano e **Batzul Khayankhayarvaa**, rispettivamente ceo e direttore generale del Centro Informativo Italia in Mongolia, che insieme allo human resources manager Uuganbaatar Enkhjinbaatar e alla presidente del Centro per l'incremento degli scambi culturali e linguistici tra Mongolia e Italia, Shinezoring Tselmeg, sono volati in Italia per visitare personalmente le sedi Ifse e siglare la partnership con il direttore generale Ifse **Raffaele Trovato**.

Una cerimonia importante e sentita, un'occasione anche di scambio per conoscere meglio reciprocamente i due paesi, e in particolare la Mongolia, area in forte crescita sotto molti punti di vista

che si sta affacciando sull'agricoltura al fine di dare un nuovo slancio all'economia locale puntando anche sulla cucina e pasticceria italiana ancora poco diffusa, ma molto richiesta.

Ifse diventa così partner unico per la formazione di cucina e pasticceria italiana per gli studenti provenienti dalla Mongolia: un accordo decennale volto all'invio di 4 gruppi ogni anno a partire da gennaio 2018 che si specializzeranno sulla cucina, sulla pasticceria, sulla gelateria e sulla caffetteria italiana. Un periodo formativo full time in istituto a cui seguiranno stage in ristoranti, catene alberghiere e laboratori su tutto il territorio italiano. La sede principale di svolgimento sarà quella di Frossasco (To), in cui gli studenti avranno modo di scoprire anche il Museo del Gusto, ma certamente non mancheranno momenti formativi anche presso la sede di Piobesi (To) e Let's cook in centro a Torino.

Il direttore Trovato, in qualità di consigliere nazionale e delegato della sede di Torino, ha inoltre offerto la possibilità a tutti gli studenti mongoli di essere inseriti per tre anni dallo svolgimento del corso nell'Associazione professionale cuochi italiani. Questo permetterà di formare il primo gruppo di studenti provenienti dalla Mongolia certificati da un'associazione di categoria riconosciuta, si costituirà quindi l'Apci Mongolia.

L'accordo arriva a seguito di 10 anni di promozione della cultura italiana in Mongolia, un lavoro importante fatto dal Centro informativo e dal Centro per l'incremento degli scambi, per dar modo alla popolazione mongola di familiarizzare e appassionarsi alla cultura italiana. Il progetto sta ora dando i suoi frutti ed è quindi giunto allo step numero due, ovvero la promozione di progetti dedicati all'incoming in Italia di persone che abbiano voglia di formarsi e specializzarsi sull'arte della cucina e pasticceria per poi tornare in patria a sviluppare nuove attività sul tema.

Intanto, dopo la pausa estiva, in istituto le attività sono riprese a pieno regime. A settembre la scuola ha già ospitato due gruppi in arrivo dalle Filippine per la quinta edizione del corso dedicato al prestigioso istituto di Manila che da anni collabora con Ifse. Tra lezioni di cucina e pasticceria a Piobesi, il Museo del Gusto di Frossasco e visite didattiche presso le aziende partner quali il Training Center Lavazza per la formazione dedicata alla caffetteria, l'azienda vinicola Tenuta Roletto di Cucelio, Acetaia Malpighi per l'aceto balsamico tradizionale di Modena e un caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano, gli studenti filippini riescono sempre a colorare le giornate in Ifse grazie alla loro simpatia, al loro entusiasmo, oltre che alla voglia di scoprire e imparare.

A seguire, il gruppo di professionisti in lingua russa per un percorso formativo avanzato dedicato alle ricette tradizionali di cucina italiana e alle nuove tecniche di cucina, per poi partire con il Corso professionale di cucina italiana e il Master dei Campioni, giunti rispettivamente alla 23ª e alla 2ª edizione (quest'ultimo formalmente alla seconda date le modifiche in termini di programma subentrate da inizio 2017 con in cattedra i grandi nomi della cucina italiana, anche se Ifse ha al suo attivo molti corsi professionali dedicati alla pasticceria svolti negli anni). Anche questi corsi vedono, oltre ai molti italiani, la presenza di diversi studenti internazionali provenienti da Sud Corea e Albania.

In programma, inoltre, diversi eventi a carattere internazionale sempre dedicati alla promozione della cucina e dei prodotti made in Italy, tra questi la seconda edizione dell'Italian Week al Four Seasons di Orlando, negli Stati Uniti, che quest'anno vedrà la presenza anche della Regione Piemonte, e un altro evento in Canada.

È davvero tangibile lo spirito internazionale di questa scuola che sempre di più si distingue per l'alto livello delle attività che propone a carattere internazionale o dedicate agli studenti stranieri al fine di creare incoming e dar modo a quante più persone possibili di conoscere l'Italia vivendo le sue tradizioni e soprattutto la sua cucina. cod 51919

Batzul Khayankhayarvaa e Raffaele Trovato



Pinot Bianco Sanct Valentin Alto Adige Doc 2015

Uve: 100% Pinot Bianco
Vinificazione: una metà svolge in barrique e tonneaux le fermentazioni alcolica e malolattica e una macerazione sui lieviti. La parte rimanente è vinificata in grosse botti di quercia. Dopo poco meno di un anno i due vini sono assemblati e maturano assieme per altri 6 mesi in acciaio
Colore: giallo con riflessi verdognoli
Profumo: delicati aromi di mela, melone e vaniglia
Sapore: vellutato, fresco ed elegante, concentrato
Servire a: 8-10°C
Gradi: 14% vol.
Abbinamenti: ideale con primi e secondi piatti di pesce o frutti di mare. Si sposa ad asparagi, carni bianche e a piatti della cucina regionale



Cantina San Michele Appiano
via Circonvallazione 17-19
39057 Appiano (Bz)
Tel 0471 664466
www.stmichael.it

Pinot Bianco Sanct Valentin con risotto alla cenere e salmerino

È dal 2001 che il Pinot Bianco è entrato a far parte della linea di punta Sanct Valentin della Cantina San Michele Appiano. Rese estremamente basse da singole porzioni vitate, attentamente selezionate, garantiscono che da queste uve si possa vinificare un vino vivace e pieno di energia. Affinato in legno, si distingue da un lato per forza e pienezza, dall'altro per chiarezza e fine mineralità. La sua longevità testimonia una qualità fuori dell'ordinario. Un ottimo abbinamento autunnale è con il "Risotto alla cenere, salmerino di montagna e le sue uova" di Eugenio Boer, membro Euro-Toques Italia e cuoco del ristorante "Essenza" di Milano. cod 51717


foto F.Cicogna

Risotto alla cenere, salmerino di montagna e le sue uova

*Ricetta di **Eugenio Jacques Christiaan Boer** del Ristorante Essenza di Milano*

Ingredienti (per 4 persone)

Per il risotto: 240 g riso carnaroli, 1 mazzetto di rosmarino, 1 mazzetto di aneto, 1 mazzetto di maggiorana, 1 mazzetto di erba cipollina, 40 g burro demi-sel, 40 g Grana Padano, 1 bicchiere di vino bianco, 1/4 di radice di cren.

Per il salmerino marinato: 280 g salmerino di montagna, 200 g zucchero, 200 g sale, 50 g erba cipollina e aneto freschi tritati, 1/2 buccia di limone, 1/2 buccia di arancio

Per il brodo: 2 carote, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 pomodoro, 2 champignon

Per completare il piatto: 80 g uova di salmerino, punte delle erbe usate

Preparazione

Per il brodo: pulire tutte le verdure e tagliarle grossolanamente, avendo cura di passare in piastra i pomodori e le cipolle, metterle poi in una pentola con abbondante acqua e portare ad ebollizione. Il brodo sarà pronto quando perderà il suo colore verdastro iniziale e avrà un bel color ambrato.

Per la cenere: pulire tutte le erbe, che andremo a tritare, e tenere i tronchetti che invece bruceremo lentamente ottenendo così una cenere vegetale aromatica. Spegnere la cenere con olio extravergine di oliva, frullare e filtrare.

Per il risotto: tostare a secco il riso e sfumare con il bicchiere di vino bianco. Proseguire poi la cottura in modo classico con il brodo precedentemente preparato, aggiungendone poco alla volta. Una volta arrivato al punto di cottura, mantecare con burro demi-sel, Grana Padano, l'olio alla "cenere", le erbe fresche tritate e una bella grattata di cren.

Per la marinatura del salmerino: prendere i filetti metterli in una placca e coprirli con tutti gli elementi sopra elencati, poi lasciarlo marinare per 2 ore. Lavarlo e asciugarlo e togliere le lische. Tagliare il filetto e ricavare 4 porzioni da 70 grammi. Al momento di servire il piatto porre i filetti preparati in una placca coprire con pellicola e mettere sotto la lampada per almeno 5-7 minuti.

Impiattamento: impiattare ponendo il riso ben mantecato sul piatto e adagiando sopra il trancio di salmerino, un cucchiaio delle sue uova e le erbe aromatiche.

Dalebrook®
The Art of Perfection

COMATEC®
Original Packaging
MADE IN FRANCE
Design...Qualità...Fantasia







CHS® GROUP

Porta in tavola
le emozioni

chsgroup.it

Vieni a trovarci a
host Milano
October 20_24, 2017 fieramilano
Pad. 9P stand H11 L12
Pad. 9P stand S14

Table trend

Steelite detta le regole



Due nuove collezioni, **Scape** e **Willow final**, per un unico sentire: **fare dell'allestimento** della tavola la cornice della degustazione



Il primo assaggio? Avviene con gli occhi: appagare la visita con piatti accattivanti per estetica e sapore è un assioma applicato dai cuochi di tutto il mondo e avvalorato da studi e ricerche, come quella condotta dal "Centro Studi dei Sensi" dell'Università di Londra. Chiaro l'assunto: se è vero che le presentazioni delle portate coinvolgono tutte le componenti del piacere, allora l'impiattamento non è solo fase finale di realizzazione di un piatto, ma guida nell'ideazione.

Lo hanno compreso gli art-chef che si sono evoluti in attenti designer chiamati ad armonizzare "contenuto" e "contenitore". Nel nome dell'esaltazione dell'ingrediente, gli artisti dei fornelli sono così entrati in sala contribuendo a scegliere piatti che valorizzassero le loro creazioni.

Una cornice di valore

«Oggi la mise en place - spiega **Ivan Pierinelli**, responsabile vendite Ros - è un'espressione di lifestyle che anticipa il percorso di gusto. Design, materiali e colori dei piatti danno voce alla filosofia di cucina evidenziando la coerenza tra allestimento e proposte della Carta».



Ivan Pierinelli

In nome di questo principio, Steelite International (azienda di primo piano nella produzione di manufatti per la tavola che fanno della porcellana un'icona e del "made in England" la loro forza, ndr) ha sviluppato prodotti che abbinassero qualità dei materiali, ricercatezza delle linee, maestria nella realizzazione e funzionalità. Il risultato sono piatti, tazze da consommé, terrine e ciotole che danno un chiaro imprinting alla tavola strizzando l'occhio ai table trend.

L'autunno? È "Scape" e "Willow final"

Ad accomunare le due nuove collezioni sono tre componenti (studio delle forme, flessibilità di utilizzo e materiali di valore) e un solo obiettivo: dare carattere alla tavola.

A definire "Scape", soluzione trasversale capace di interpretare il casual o il fine dining, sono linee morbide e irregolari, sottili giochi grafici, cromie ispirate alla natura e l'uso di diversi materiali. «Scape - spiega Pierinelli - si declina in 3 collezioni: la prima, in porcellana bianca pura o grigia, è ideale per una tavola elegante, le altre due, sfruttando l'uso di vetro e melamina, si prestano ad allestimenti più rilassati come quelli per l'outdoor».

Altra l'impronta di "Willow final", piatti gourmet ad ampio cerchio disegnati per l'alta cucina e per presentazioni premium dal forte impatto visivo, assicurato dalle forme avvolgenti e sinuose e dai dettagli di intrecci e righe della texture. Il plus? Tradizionalità delle tecniche di realizzazione, massima resistenza e sperimentazione creativa. Come dire: l'esperienza gourmet è servita.

cod 51785

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1
24050 Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

Pentole Agnelli
Tutto pronto per Host

Rigore e **umiltà** sono le chiavi del successo dell'**azienda bergamasca**. Le **pentole professionali**, sviluppate in **collaborazione con i cuochi**, sono **apprezzate in tutto il mondo**. **Angelo Agnelli** ci parla di un anno importante



Angelo Agnelli

Per Pentole Agnelli il 2017 è un anno ricco di eventi e ricorrenze. Da un lato, i festeggiamenti per i 110 anni dalla fondazione dell'azienda bergamasca numero uno nella produzione di pentole professionali scelte e apprezzate da cuochi di tutto il mondo; dall'altro, il 70° compleanno di Baldassare Agnelli, nipote dell'omonimo fondatore, alla guida dell'azienda insieme al fratello Paolo e al figlio Angelo.

Ma quest'anno c'è un altro appuntamento importante, quello di Host a Milano, la fiera punto di riferimento per il mondo dell'Horeca, dal 20 al 24 ottobre prossimi. Incontriamo **Angelo Agnelli** per capire... cosa bolle in pentola.

Pentole Agnelli si presenta al nuovo appuntamento con Host nel pieno di una ricorrenza importante.

Il 2017 per noi vuol dire 110 anni di attività, oltre un secolo dentro le cucine dei ristoranti, fianco a fianco degli chef. Agnelli nasce con la ristorazione italiana e cambia con essa.

Abbiamo visto mutare il contesto, l'approccio ai piatti e all'universo del foodservice. Abbiamo osservato l'evoluzione delle esigenze degli ope-



ratori e abbiamo costruito ogni volta una risposta su misura.

Come fate ad essere sicuri che la vostra risposta sia sempre tagliata sulle esigenze degli chef?

Non è azzardo, è consapevolezza. Quando parliamo di lavoro "fianco a fianco" non lo diciamo tanto per dire. Pentole Agnelli da sempre considera i cuochi, gli operatori di settore, ma anche chi cucina a casa per la propria famiglia, prima di tutto partner. Ed è proprio la complicità con chi utilizza i nostri strumenti che ci ha portato a tagliare un traguardo importante. Il nostro lavoro è come un continuo processo di scambio.

Dunque non è un caso che dentro la fabbrica abbiate dato vita a una vera e propria scuola di formazione?

La Saps Cooking Lab è stata una scommessa. Un centro di sperimentazione e cultura dedicato agli strumenti di cottura che nel tempo si è mostrato il luogo adatto per innovare e soddisfare le esigenze di un settore che si evolve molto velocemente.

Può farci un esempio?

Beh, ad esempio il "cuocicipolla" che, in versione home cooking, abbiamo lanciato sul mercato in primavera. Questo speciale strumento l'abbiamo realizzato in collaborazione con Davide Oldani per facilitare (e velocizzare) la preparazione della sua celebre cipolla caramellata. Abbiamo preso una tortiera e insieme l'abbiamo stravolta: ne è venuto fuori un oggetto che oggi permette di fare 50 cipolle nel tempo in cui fino a ieri se ne faceva una. Questo è un caso particolare, ma dietro ad ogni incontro, dietro ad ogni collaborazione, può nascondersi la scintilla che può portare all'innovazione.

Quanto conta il design?

Il design non può essere l'obiettivo, può essere un "plus". Noi facciamo pentole che devono essere performanti, devono risolvere problemi, facilitare il lavoro della cucina, in casa come al ristorante. Per noi la fase progettuale è essenziale per creare il prodotto migliore per soddisfare una determinata esigenza.

Questo ci distanzia da altri brand che magari fanno oggetti belli esteticamente, niente da dire, ma che non sono funzionali: ecco spiegato l'affollamento, ma soprattutto i "blitz" di altri brand nel mercato degli strumenti di cottura.

Quando si parla del boom della cucina made in Italy possiamo dire che anche le pentole hanno un loro peso?

Dire che ogni cibo vuole la sua pentola, significa che ogni materia prima per essere valorizzata ha bisogno di uno strumento di cottura fatto di un certo materiale e in una certa forma. Cibi eccellenti possono essere corrotti da una cottura sbagliata o da un materiale non idoneo alla preparazione. Questo è quello che sta dietro al manifesto #nontoccatemilapadella, che abbiamo lanciato alla scorsa edizione di Host, il primo presidio "non food" e d'avanguardia per la tutela della dinamica cucina italiana.

Come si potrebbe sintetizzare il modello Agnelli?

Rigore e umiltà. Questi 110 anni ci hanno insegnato a parlare la lingua della cucina italiana di ogni dialetto locale considerandola non solo una forma d'arte, ma anche la memoria storica di una cultura e del suo territorio, di un popolo e delle sue tradizioni. Pentole Agnelli è oggi, senza dubbio, un marchio di garanzia per chi cucina con consapevolezza e professionalità e non deborda mai nell'approssimazione e nel semplicismo. Grazie alla sua esperienza secolare nel settore, infatti, sa sempre adattare la sua produzione di pentole alle esigenze del tempo che muta, rifiutando però di produrre novità fini a se stesse.

Appuntamento a Host quindi...

Saremo presenti ovviamente con grandi novità e molti eventi. Ci vediamo al padiglione 2, stand A32-C24.

cod 51942

Pentole Agnelli
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

Un calice per ogni occasione

Goldplast unisce design e sicurezza



Che si tratti di eventi formali o informali, indoor o outdoor, accogliere gli ospiti con una tavola curata in ogni dettaglio rappresenta un ottimo biglietto da visita oltre che un caloroso messaggio di benvenuto. Se l'evento prevede inoltre la degustazione di un buon vino, la scelta del calice giusto è fondamentale per poterne apprezzare le caratteristiche. Ogni etichetta infatti ha bisogno di forme, volumi e geometrie specifiche per esprimersi al meglio e consentire agli organi sensoriali di cogliere tutte le sfumature cromatiche e di gusto.

La linea di Calici Soffiati in Tritan® di Goldplast, perfetta per ogni occasione d'uso, dona alla tavola quel tocco in più, capace di conciliare design innovativo, leggerezza e massima sicurezza. Realizzati con un co-polimero di ultima generazione, i calici nascono dall'incontro di una tecnologia millenaria come il soffiaggio e un materiale tecnologicamente avanzato come il Tritan®.

I calici che caratterizzano la linea, di diverse forme e dimensioni, sono in grado di soddisfare ogni esigenza: vino rosso o bianco, fermo o frizzante, cocktails e spirits. Al calice Perlage già esistente e perfetto per la degustazione di bollicine, si aggiunge inoltre un nuovo calice, il Petit Perlage, che conferma le stesse caratteristiche ma con una nuova dimensione e capacità: 160 cc. Un'altra caratteristica principale dei calici Goldplast è inoltre l'infrangibilità. Oggi c'è sempre più l'esigenza di avere una mise en place elegante e raffinata, ma nello stesso tempo sicura e funzionale. Le location stravaganti sono in continuo aumento, basti pensare ai ristoranti allestiti all'interno dei tram, e l'esigenza di evitare i classici incidenti diventa sempre più importante. Con i calici Goldplast anche un'azione maldestra permette di mantenere il calice perfettamente intatto.

I Calici Soffiati non opacizzano, non si crepano e sopportano fino a oltre 300 lavaggi in lavastoviglie senza perdere la loro lucentezza: grazie a queste caratteristiche, sono capaci di stupire e conquistare tutti - dai professionisti del settore food ai consumatori - e si prestano a moltissime occasioni.

Non solo estetica ma anche sicurezza: i Calici Soffiati Goldplast sono BPA free e riciclabili al 100%. La trasparenza, il comportamento al contatto con l'alimento - sia esso vino o qualsiasi altra bevanda - rimangono invariati e garantiscono elevate performance in qualsiasi condizione di utilizzo. cod 51746

Goldplast
via Campi Maggiori 27/A - 21051
Arcisate (Va) - Tel 0332 470 249
www.goldplast.com

L'Eco del Molino

LA VOCE DELLA FARINA DAL 1832

ELEMENTARE: DALLAGIOVANNA!



Semplice e veloce, permette di ottenere pizze e pane in poco tempo, senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. Parte della linea di preparati gluten-free Dallagiovanna, regala plasticità, ottima lievitazione e uno splendido sapore.

Farine Speciali senza glutine: un delitto non provarle.

Scoprile su www.shopdallagiovanna.it







www.dallagiovanna.it

DRG COMUNICAZIONE







Design ricercato e funzionalità

SchönhuberFranchi porta in tavola collezioni all'avanguardia, con un'**attenzione costante ai materiali** per garantire **resistenza nel tempo** e massima **versatilità** di utilizzo

Nelle linee di posate, bicchieri e servizi in porcellana firmate SchönhuberFranchi, il denominatore comune è il connubio tra design ricercato ed efficienza nell'utilizzo. Calici, tumblers, flûtes e bicchieri da acqua sono i protagonisti della Glass collection, sintesi tra funzionalità ed estetica espressa attraverso la lavorazione del vetro e delle sue tipologie quali cristallo soffiato a bocca, vetro borosilicato e vetro con l'aggiunta di magnesio. Ogni linea di bicchieri è caratterizzata da dettagli tecnici e stilistici studiati ad hoc per usi specifici e per apprezzare al meglio profumi, aromi e sapori della bevanda.

Differenti le collezioni a catalogo che arricchiscono con stile ogni occasione di consumo, come Verres D'O, calici e bicchieri in cristallo pensati per servire vini di alta qualità. Pulizia delle forme e semplicità caratterizzano invece la serie Reggia pensata da Matteo Thun per la degustazione di bianchi e rossi: calici di vetro realizzati con l'aggiunta di magnesio, elemento che ne migliora la lavorabilità. Leggerezza e resistenza descrivono infine la collezione Lime Line di Lara Caffi in vetro borosilicato, dallo stile minimal e dall'incredibile sottigliezza.

Le posate delle collezioni Foo'D e Zest vengono proposte nell'innovativa finitura Pvd (Physical vapour deposition) color champagne. Caratteristiche fondamentali del Pvd sono una maggiore durezza superficiale e resistenza alla corrosione o aggressione da parte di agenti chimici. Il prodotto è inoltre atossico e il suo ciclo produttivo non ha alcun impatto ambientale. Questa sofisticata finitura, frutto della continua ricerca di nuove tecniche di lavorazione che contraddistingue l'attività dell'azienda, riveste i due servizi di posateria. La scelta del colore abbinato a linee pulite ed essenziali conferiscono alla tavola un'indiscussa eleganza.

La collezione Shabbychic comprende piatti con 15 decori diversi sui toni del blu, abbinabili e intercambiabili tra loro. Da questa idea creativa di Piero Lissoni nasce l'ultima proposta di SchönhuberFranchi per una tavola innovativa, sempre diversa attraverso la combinazione dei decori presenti sia nella parte piana del piatto sia sul bordo.

Per tutte le novità SchönhuberFranchi, l'appuntamento è a Host (padiglione 9 - stand H19-L26). cod 51854

SchönhuberFranchi
via B. Buozzi 10 - 39100 Bolzano
Tel 0471 545111
www.schoenhuberfranchi.com

Un perlage davvero Regale.



Bevi Rotari: responsabilmente.

Rotari è uno stile di vita e AlpeRegis la sua massima espressione. Una linea di millesimati Trentodoc, Rosé, Extra Brut, Pas Dosé, che esaltano la raffinatezza, l'eleganza trentina e il carattere puro di un perlage unico.



www.rotari.it



Dégrenne Paris

Da Chs linee innovative per l'Horeca grazie a partner di fama internazionale

La seconda parte del 2017 è densa di impegni, eventi e grandi novità nel variegato mondo della ristorazione. All'inizio di ottobre si partirà con Follow Artù, evento dedicato agli stati generali di una ristorazione ragionevole, si passerà poi a Hospitality Day, che si terrà l'11 ottobre a Rimini, approdando a fine ottobre a Host, manifestazione di punta del settore Horeca. Host è il punto di riferimento per la ristorazione e l'hotellerie, un must per gli operatori del fuori casa, per conoscere le novità delle aziende e capire le tendenze del mercato.


Fries

Vista l'importanza di questa manifestazione, Chs Group non poteva mancare e ha deciso di partecipare accompagnata da alcuni dei suoi partner più importanti. A cominciare da Comatec, azienda francese specializzata nella progettazione e realizzazione di articoli monouso di altissima qualità per la ristorazione da asporto, caratterizzati da un design innovativo e accattivante. Nel corso degli anni il marchio ha saputo raccogliere riconoscimenti e premi per il lato pionieristico. Qualità, design, funzionalità e fantasia sono le parole d'ordine che ne sintetizzano il catalogo, caratteristiche in grado di fondersi perfettamente in un connubio di eccellenza. I frutti sono assimilabili a un elenco piuttosto ampio di articoli esclusivi: Comatec, precursore dei tempi, si distingue per creazioni all'avanguardia e posizionamenti audaci che ogni anno si arricchiscono di novità e questo viene confermato anche dal premio Smart Label 2017, ricevuto per il prodotto "Doppio", un particolare finger che permette presentazioni accattivanti e utilizzi variegati.

C'è poi l'azienda Fries, fondata nel 1896, e da allora protagonista di diversi cambiamenti fondamentali. Due elementi sono rimasti costanti: gli investimenti continui presso il sito di Sulz, in Germania, e i dipendenti sempre più competenti, efficienti, motivati e impegnati, che hanno reso Fries Kunststofftechnik ciò che è oggi. L'azienda si distingue nel mercato dei cesti per lavastoviglie professionali in Europa. I cesti Fries vengono utilizzati in tutto il mondo e apportano notevoli benefici agli utilizzatori: minori costi perché le rotture dei bicchieri sono ridotte drasticamente; un sistema Active Wash Efficiency Design che permette all'acqua di circolare libera e raggiungere ogni punto del piatto o del bicchiere; la possibilità di scegliere fra infinite possibilità a seconda dei bicchieri da lavare. Calici? Tumbler? Bicchieri per la birra? Ora è possibile stoccare, trasportare e lavare i bicchieri nel minor spazio possibile, in tutta sicurezza.

Un altro partner di eccellenza di Chs Group è Dalebrook. L'azienda si caratterizza per l'innovazione e il design nel mondo del catering e dei servizi Horeca. È possibile definirla con alcune parole chiave: progettazione e fornitura di prodotti di alta qualità, prodotti innovativi e soluzioni uniche e speciali. Scegliendo Dalebrook, scegliete un brand di cui fidarvi e che vi donerà un'altissima qualità, oltre a prodotti unici e accattivanti. L'innovazione e il design passeggiano mano nella mano in questa azienda: Dalebrook ha competenze ineguagliabili nell'ambito dell'utilizzo della melamina. L'eleganza è data dalle varie lavorazioni che conferiscono al prodotto una notevole somiglianza alla porcellana e alla ceramica, garantendo sicurezza, praticità e maneggevolezza. Gli articoli realizzati con questo materiale non si graffiano e non si rompono: antipasti, piatti, frutta e dolci serviti su un vassoio in melamina vantano maggiore originalità e raffinatezza. Un vassoio, dall'effetto ardesia, con inserti per ciotole o lineare, e una pirofila sono pratici e igienici e sono disponibili in diverse forme, ovali, quadrati, rettangolari, per ogni esigenza.


Dalebrook


Comatec

Ultimo ma non meno importante, Dégrenne Paris. Fin dalla nascita del marchio, si è contraddistinto per capacità di coniugare qualità, funzionalità ed estetica, con innovazioni continue. Crea momenti magici tramite le proprie porcellane che sono caratterizzate dai più alti standard di produzione, garantite per resistere a urti e graffi, adatte per l'uso più intensivo sia in hotel che nei ristoranti, incarnando l'eccellenza. Le due fabbriche di porcellana di proprietà del gruppo producono tutte le collezioni che sono presenti all'interno di questo catalogo. Le collezioni si caratterizzano per la completezza e la vasta scelta di disegni e di forme, tondi, ovali, forme quadrate e rettangolari, che permettono combinazioni uniche per i tavoli, i servizi in camera o i buffet.

Ed è insieme a questi 4 partner che Chs Group vi aspetta a Host (padiglione 9 - stand H11-L12). cod 51845

Chs Group
Via Marzabotto 16 - 26015 Soresina (Cr) - Tel 0374 340513
www.chsgroup.it

Gli stampi Formasil di Pavoni Italia facilitano il lavoro di cuochi e pasticceri



Leonardo Di Carlo

Formasil è la **nuova linea di stampi microforati** in **formato 600x400 mm**, ideati e creati da **Pavoni Italia** in **collaborazione** con **Leonardo Di Carlo**. **Flessibile** e **multiuso**, è ideale per realizzare prodotti sia **dolci** che **salati**

Pavoni Italia con il nuovo progetto Formasil risponde alle esigenze dei professionisti, chef e pasticceri, sempre alla ricerca di prodotti flessibili che consentano, allo stesso tempo, sia la massima libertà di espressione che la semplicità di utilizzo.

Tutto questo è Formasil, la nuova linea di stampi microforati in formato 600x400 mm, ideati e creati da Pavoni

Italia in collaborazione con Leonardo Di Carlo.

La volontà di innovare e di sviluppare prodotti performanti, in grado di aiutare il professionista a raggiungere risultati sempre migliori, ha guidato lo sviluppo del nuovo progetto Formasil e la collaborazione tra Pavoni Italia e Leonardo Di Carlo.

Lo stampo microforato Formasil è ideale per realizzare prodotti sia dolci che salati. Consente a pasticcieri e chef di razionalizzare il lavoro, essendo flessibile e multiuso. Nello stesso tempo è la soluzione perfetta per esaltare l'identità personale del professionista, perché ne valorizza le capacità di interpretazione e di personalizzazione del risultato. In questo modo la creatività si libera sin dalla struttura di base, non solo nella decorazione.

Formasil è semplice e veloce da usare, ha un'alta resa di produzione e offre la possibilità di creare infinite variabili di combinazioni nelle realizzazioni: dalle tartellette alle brioche, dalla tortina classica a quella più moderna. Una vera tradizione in evoluzione!

Con Formasil si ottiene una cottura uniforme anche dei prodotti da forno che faticano a cuocersi, come ad esempio le crostate farcite con creme o frutta. La sablè, le frolle, la pasta brisée o qualsiasi altra pasta si aggrappano bene sui bordi, senza formare bolle e senza attaccarsi, evitando problemi di collassamento e valorizzando lo sviluppo della lievitazione in altezza. I risultati sono perfetti.

Geniale e creativo. Polivalente e flessibile. Semplice e pratico. Formasil è tutto questo! cod 50281

Pavoni Italia
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com



Lucky Onion

Ricetta di ***Leonardo Di Carlo**, pastry chef*

INGREDIENTI:
Pasta brisé: 130 g acqua, 18 g sale fino, 60 g zucchero semolato, 1.000 g farina, 630 g burro, 170 g grana, 3 g pepe nero, 5 g paprika dolce
Salsa per quiche: 300 g uova intere, 300 g tuorli, 1.000 g panna 35%, 6 g sale fino, 3 g pepe bianco, 120 g parmigiano, 2 g paprika dolce

PREPARAZIONE
Pasta brisé: fare uno sciroppo con acqua sale e zucchero, far freddare. Sabbiare il burro con grana, spezie e farina, di seguito unire lo sciroppo freddo. Lasciare riposare in frigorifero a 4°C prima dell'utilizzo.
Salsa per quiche: unire tutti gli ingredienti e mixare. Utilizzare su base di pasta brisé o frolla salata cruda.
Assemblaggio: foderare lo stampo Formasil FF11 con la pasta brisé a 2,5/3 mm, mettere una brunoise di peperoni e pomodorini, riempire con la salsa quiche. Cuocere in forno a 160°C per 25 minuti con la valvola aperta.

Macchina per gelato SmartGel L'acciaio con un'anima sensibile

Le vere innovazioni hanno effetti duraturi perché influenzano positivamente il futuro. Proprio da questo principio l'azienda riminese Staff Ice System, specializzata nelle apparecchiature per il freddo dal 1959, si è ispirata per ideare le proprie linee all'insegna del comfort, della sicurezza e del prestigio. Il tutto nasce dall'Energy Saving Integrated, il sistema inverter integrato da Staff Ice System in collaborazione con Toshiba per il rispetto dell'ambiente e il risparmio energetico.



La tecnologia inverter ha permesso di mettere a punto un controllo densità con caratteristiche uniche che consente all'operatore di impostare la densità che ritiene più idonea e soprattutto di intervenire sull'overrun, regolando quindi la velocità dell'agitatore per ottenere gelati e semifreddi con overrun differente. Inoltre, protegge la trasmissione meccanica e il motore e ottimizza il consumo di energia del motore elettrico. In questo modo, ogni macchina della gamma Staff Ice System rappresenta per il gelatiere, il pasticcere e il ristoratore una grande risorsa: l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter consente infatti di realizzare qualsiasi miscela, come se fosse fatta a mano.

SmartGel è un mantecatore di ultima generazione, ecologico e personalizzabile, infatti il computer di bordo include 52 programmi ed ognuno di essi può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo manuale.

Tra i numerosi plus di cui è dotato, sicuramente non mancherà di destare attenzione l'accoppiamento diretto che, eliminando le cinghie, riduce al minimo i rumori dovuti all'oscillazione e alle vibrazioni. La bocca di uscita del gelato è di dimensioni più grandi della media con lo scopo di surriscaldare il meno possibile il gelato stesso e garantire nel contempo una qualità superiore. Inoltre, la vasca di produzione ha un diametro maggiore rispetto agli altri mantecatori presenti sul mercato, per facilitare al massimo la pulizia.

E siccome gli ingegneri della Staff sono molto attenti alla personalizzazione del prodotto, SmartGel può essere ordinata dell'altezza più indicata alle esigenze di ciascun operatore. Bella nel design, curata nei dettagli, innovativa nelle funzioni e rispettosa dell'ambiente grazie alla tecnologia inverter: chi la prova non la lascia più!

cod 51719

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com

Da provare!

La regina della tavola si fa grande.

In esclusiva per la ristorazione professionale Schär ha creato le **Penne** e i **Fusilli** senza glutine in confezione da 1 Kg! La nuova ricetta, formulata con materie prime di alta qualità, è stata sviluppata per la **doppia cottura** e mantiene infatti perfettamente la consistenza al dente anche dopo il rinvenimento.



Scopri tutta la gamma di prodotti senza glutine sviluppati appositamente per la ristorazione professionale









Best in Gluten Free

Dr Schär Foodservice

Tel. +39 0473 293 595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com



Con Electrolux Professional il lavaggio è green&clean

La **lavastoviglie** a **cesto trascinato green&clean** di **Electrolux Professional** ha i **costi di gestione più bassi della categoria** (3.240 euro all'anno risparmiati), oltre ad essere di facile utilizzo e manutenzione

Solo un bicchiere d'acqua per lavare un intero cesto di stoviglie sporche! Non si tratta di una pubblicità, ma di un dato di fatto che rende la novità a cesto trascinato di Electrolux la lavastoviglie con i costi di gestione più bassi della categoria: -63% di acqua, -34% di energia elettrica e -62% di detergente e brillantante per un equivalente di 3.240 euro all'anno risparmiati sui costi di gestione (*i risparmi sui costi sono stati calcolati da Electrolux Professional Lab, certificati Imq, Intertek, Energy Star; il confronto è stato effettuato tra una lavastoviglie a cesto trascinato green&clean ed una tradizionale equivalente che utilizza 300 l/ora per il risciacquo ad una temperatura di ingresso di 10°C, per una mensa che serve 500 pasti due volte al giorno per 360 giorni all'anno*).

Questo prodotto è la soluzione più "green" realizzata fino ad oggi da Electrolux non solo per i suoi bassi consumi, ma anche perché è l'unica sul mercato ad avere una pompa di calore CO_2 che, in abbinata ai convogliatori d'aria (Naturally Ventless), garantisce un ambiente di lavoro più sano e senza necessità di una cappa di aspirazione dedicata. Infine, di questa apparecchiatura è da sottolineare la facilità d'uso e di manutenzione, caratteristiche importantissime pensando al tipo di utenza (mense, grandi ristoranti, catene di ristorazione).

In presenza di anomalie rilevate dai sensori, la macchina passa automaticamente in modalità provvisoria, continuando a lavorare senza perdite di tempo o fermi macchina in attesa dell'intervento dell'assistenza tecnica.

cod 51957

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
http://professional.electrolux.it



Il seducente mondo delle salse SENNA!










Tartara · Maionese · Ketchup · Senape


Barbecue


Curry


Grill


Funghi


Aglio


Tonno


Cocktail


Sour Cream



novità

Curry Ketchup
Senape Mayo
Burger Sauce







www.senna.eu

Questa è la passione gastronomica e pasticcera!

Tecnologia, innovazione e risparmio energetico nella macchina Caffè del Caravaggio



L'erogazione del caffè nella tazzina, ovvero il gesto che compie il barista o il ristoratore, non è così banale come si può pensare: è una fase importante che determina la riuscita di un buon caffè e che, inevitabilmente, passa attraverso la macchina. Per questo, la macchina del caffè è un'importante scelta da prendere e Caffè del Caravaggio, grazie anche alla grande esperienza del gruppo a cui appartiene, Tenacta Group, realtà industriale italiana a cui fanno capo attività diversificate accomunate dall'impiego di tecnologie all'avanguardia, ha deciso addirittura di brevettarla.

Caffè del Caravaggio ha ideato una macchina innovativa, facile da usare, comoda e capace di erogare un caffè praticamente perfetto. In che modo? Grazie al microcomputer che regola la macchina stessa e tiene sotto controllo tutti i fattori determinanti. Questa macchina, infatti, è in grado di controllare temperatura, pressione e tutti gli altri parametri di estrazione, assicurando una perfezione costante, caffè dopo caffè, mentre la velocità - la fase iniziale di riscaldamento dura solo 1 minuto - libera dall'impegno di avere la macchina sempre accesa, permettendo un risparmio di tempo e anche un notevole risparmio di energia: circa 40 W/h, praticamente come un computer.

Un altro vantaggio si trova nel fatto che Caffè del Caravaggio, per la sua macchina, non ha scelto caffè in grani o in polvere, bensì le cialde in carta ecologiche e compostabili che, evitando il processo di macinatura del caffè e la presenza di polveri e residui, assicura massima igiene, una facile pulizia della macchina e dell'area di lavoro e, soprattutto, l'ottimo gusto del prodotto finale. La macchina del caffè è, inoltre, modulare e non richiede l'allacciamento idrico, così può soddisfare tutte le esigenze di spazio e di utilizzo.

Per non lasciare nulla al caso, anche i filtri di queste macchine sono studiati nei minimi particolari; in base al tipo di caffè che il cliente richiede, la quantità di prodotto che scende nella tazzina deve essere differente e per questo vengono proposti tre diversi filtri intercambiabili: per l'espresso, per il caffè crema lungo e il filtro per il caffè americano. In questo modo il ristoratore, anche se ha poco tempo o non è un esperto barista, può offrire un caffè sempre eccellente, cremoso, impeccabile con la garanzia di non deludere il cliente e, in più, con risparmio di tempo ed energia.

Caffè del Caravaggio sarà presente a Host Milano presso il padiglione 22 - stand R15: sarà l'occasione per conoscere da vicino il progetto Horeca.

cod 51614

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it





IL 13 NOVEMBRE A MILANO
LA PIZZA SARÀ PROTAGONISTA DELLA **SECONDA EDIZIONE** DI

ELEMENTI

Non può esistere una buona pizza senza
gli elementi base che la rendono tale:
ottimi ingredienti e un **bravo pizzaiolo**!
Agli elementi ci pensiamo noi, **iscriviti subito al tour!**

ISCRIVITI SU **WWW.ELEMENTITOUR.COM**

LA SFIDA

Prima Prova
Riconoscere l'impasto
-
Seconda Prova
Blind tasting
-
Terza Prova
Il topping



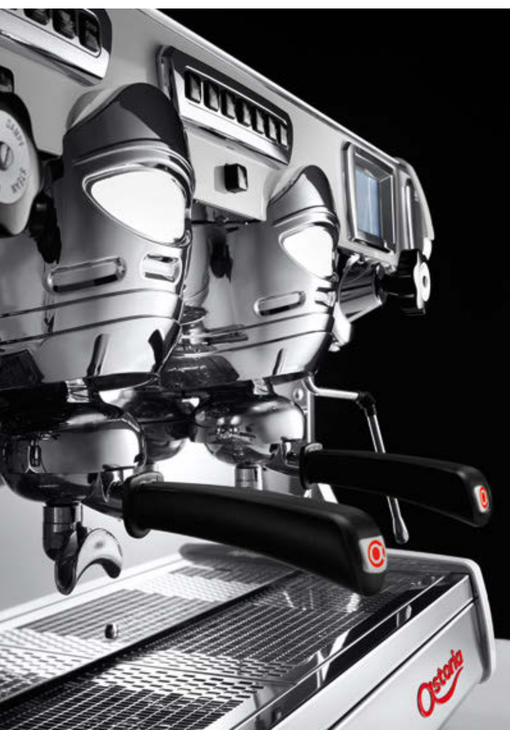
www.facebook.com/ElementiTour
www.instagram.com/elementitour



Macchina per caffè espresso Sabrina

Design unico e prestazioni all'avanguardia

Ispirata allo stile Vintage degli anni '60, Sabrina è una macchina per caffè espresso Astoria dalla forte personalità e dal design unico, messo a servizio di tecnologia, praticità ed affidabilità per un risultato finale di grande versatilità e qualità nelle prestazioni. Morbide luci mettono in risalto le linee decise dei pannelli laterali della macchina, mentre tratti sinuosi uniscono il carattere professionale con lo stile grintoso ma raffinato dei coprigruppi cromati. Un fascino in grado di conquistare qualsiasi ambiente.



Sabrina è proposta sia nella versione elettronica - con dosatura volumetrica e programmazione tramite la pulsantiera retroilluminata a 6 dosi di caffè, indipendenti per ciascun gruppo - che nella versione elettronica con display touch a colori.

Il menu ad icone consente una navigazione touch screen intuitiva e immediata, con una regolazione facilitata dei parametri macchina. Il grafico di flusso consente la visualizzazione del reale andamento dell'infusione durante tutto il ciclo di estrazione, mentre la funzione "crono" permette al barista di visualizzare il tempo di erogazione per singolo gruppo. Le statistiche di utilizzo garantiscono il costante monitoraggio delle prestazioni della macchina, con la possibilità di consultare le statistiche dei consumi su base settimanale, mensile e annuale.

Chi desidera accessoriare la propria Sabrina può contare su una lista di optional che include gruppi rialzati con griglie appoggia tazze a ribalta, illuminazione a led del piano lavoro, lancia "Cool touch", autosteamer a due selezioni (solo versione SAE Display) e luci multicolor RGB dei pannelli laterali.

cod 51641

Astoria - CMA Macchine per Caffè
via Condotti Bardini 1 - 31058
Susegana (Tv) - Tel 043 86615
www.astoria.com

LA TUA PROFESSIONALITÀ. LA SUA CREMOSITÀ.

#FATTOREDEBIC



Culinaire Original
Massima cremosità, resa altissima e consistenza sempre omogenea.

Culinaire Original è ricca, cremosa e altamente tecnica. Non coagula, non si separa, ha tempi di rappresa rapidissimi e mantiene una consistenza sempre omogenea anche quando viene riscaldata più volte. È la tua soluzione ideale per la preparazione di primi, secondi, salse, creme e spume. Un gusto delicato e mai invadente. Con qualcosa di unico.

La qualità, insieme alla tua professionalità, fa la differenza. Noi lo chiamiamo Fattore Debic.



Superarsi ogni giorno.

debic.com

Stile ed eleganza a tavola con le collezioni "sartoriali" Fato



Fato rende unica la tavola, qualunque sia lo stile del locale. Specializzato nella produzione di coordinati tavola monouso, Fato si distingue come partner di riferimento del settore Horeca per la distintività delle proposte e la qualità dei prodotti. Colazione, pranzo, aperitivo o cena: Fato vestirà la tavola rendendo speciale ogni occasione e indimenticabile il locale.

Tovaglioli, tovaglie, sottopiatti, runner e portaposate declinati in colori classici o di tendenza e in una vasta gamma di decori floreali, geometrici, rustici o moderni, che consentono ad ogni locale di rivestirsi di colore, personalità e stile, unendo l'immancabile comodità dei prodotti monouso. Con i coordinati Fato il ristoratore ha, infatti, la possibilità di rinnovare il look del proprio locale semplicemente giocando con l'arredo della tavola, impreziosendo così la propria location.

La vocazione "sartoriale", la selezione dei decori e il raffinato abbinamento dei colori caratterizzano le collezioni Fato. Le ultime ispirazioni dello stile si concretizzano quest'anno nella nuova gamma di tovaglioli decorati "Star". Una linea di soffici tovaglioli microcollati, punta a punta, pensata per arricchire la tavola di ogni tipologia di locale con una squisita contemporaneità. Che si tratti di un ristorante dall'impronta green, rustica o moderna, che si mangi carne, pesce o cibi esotici, Fato riuscirà ad offrire la soluzione per rendere esclusivo il locale.

Ai ristoratori che ricercano eleganza e qualità superiori, Fato propone la linea Tablewear "The SoftAir", una raffinata selezione di "preziosi" prodotti in carta a secco (airlaid). Un assortimento che unisce ed esalta i più alti valori del Made in Italy, ridefinendo i nuovi standard della bellezza così da impreziosire ogni ambiente. Decori unici e sofisticati, capaci di suscitare emozioni in chi ricerca l'eccellenza in ogni dettaglio, pur non rinunciando alla praticità del prodotto monouso.

Con i prodotti Fato, gli operatori del canale Horeca potranno donare al proprio locale una elegante, originale e innovativa impronta di stile. "Fato, lasciati ispirare". cod 51821

Fato - Lucart
via Galileo Galilei 4 - 30020 Torre di Mosto (Ve) - Tel 0421 312811
www.fato.com



come POSSO OTTENERE una pizza a basso CONTENUTO PROTEICO?





FACILE, CON GRANI ANTICHI: UNA MISCELA DI GRANI NAZIONALI PER UN PRODOTTO PIÙ RUSTICO, GENUINO E DIGERIBILE.

Certi sapori possono farti viaggiare indietro nel tempo per farti riscoprire il gusto autentico del passato. È questo il potere di **Grani Antichi**, una speciale farina macinata a pietra, come una volta. Utilizzala nei tuoi impasti per offrire ai tuoi clienti un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

THE AD STORE ITALIA

www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • Le 5 Stagioni • @le5stagioni

Stop a grasso e unto in cucina grazie ad Amuchina Professional



Nel mondo della cucina, è risaputo, ordine e pulizia vanno di pari passo. Da tempo molti cuochi "allevano" i giovani di brigata "pressandoli" con il metodo che vuole ogni utensile al proprio posto dopo l'utilizzo e il rigore di un'igiene a prova di sala operatoria. Il disordine, la confusione e una pulizia sommaria dell'ambiente sono nemici della buona riuscita di un piatto e della salute di addetti e clientela.

La cucina è un'area ad alto tasso di operatività, dove cappe, piani cottura e di lavoro, griglie, laminati, acciai, filtri di aspirazione, utensili e arredi vengono stressati quotidianamente. Ogni superficie è a rischio unto. Per questo bisogna intervenire con uno sgrassaggio costante, rapido e totale. Amuchina Professional, marchio italiano leader nella disinfezione, ha messo a punto una gamma completa di prodotti professionali in grado di garantire la massima efficacia e sicurezza per la pulizia e l'igiene, la sanificazione e la disinfezione ambientale.

Tra le numerose referenze dedicate all'universo Horeca, il Detergente Sgrassante Tecnico si rivela indispensabile per tutte le attività che operano con procedure di pulizia regolate dal sistema Haccp. Pronto all'uso, elimina facilmente l'unto più resistente e il grasso dalle superfici, lasciandole brillanti, asciutte e senza aloni. Il risultato è immediato.



È sufficiente spruzzare il prodotto direttamente sulla superficie da sgrassare, strofinare sullo sporco più ostinato e ripassare con un panno pulito o carta monouso fino a ottenere una superficie brillante e asciutta. Elimina perfettamente e velocemente untuosità, ditate, nicotina, scritte di biro e pennarelli anche da scrivanie e banchi di scuola. cod 51683

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22 - 60131
Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it

TUTTO QUELLO CHE SERVE PER IL TUO LAVORO...



È QUI!

L'INGROSSO DEDICATO A RISTORANTI, BAR, ALBERGHI, RIVENDITE ALIMENTARI E AI POSSESSORI DI PARTITA IVA.

docks
CASH & CARRY

SIAMO PRESENTI A: Torino - Nichelino (TO) - Burolo (TO) - Alessandria - Acqui Terme (AL) - Novara
Pollein (AO) - Vado Ligure (SV) - Vigevano (PV)

docksmarket.it

Asciugamani in carta monouso
L'ideale per un'igiene garantita

In un esercizio commerciale aperto al pubblico, l'obiettivo principale è la soddisfazione del cliente, la possibilità di metterlo in condizione di uscire dal locale con una piacevole sensazione che lo porterà a desiderare di ritornarvi presto.

L'attenzione alle piccole cose, la cura del dettaglio saranno notate e apprezzate dal cliente. Persino in un momento talvolta sottovalutato quale quello in cui il cliente utilizza la toilette per lavarsi le mani, le scelte non sono scontate.

Da uno studio[1] sul campo condotto presso il polo fieristico di Amsterdam nel 2016, osservando le abitudini di consumo degli avventori delle toilette pubbliche, su un campione di 3.879 persone il 90% di essi sceglie il metodo di asciugatura delle mani con asciugamani monouso in carta mentre solo il 12% utilizza asciugatori ad aria. Ma 90% + 12% porta ad un'eccedenza... ebbene sì, il 2% del totale, dopo essersi asciugato le mani con asciugatori ad aria, desidera una sensazione di asciutto maggiore e utilizza anche gli asciugamani in carta.

COSA CONTA DI PIÙ PER I CLIENTI[1]

il **90%** si sciuga le mani con asciugamani di carta

solo il12% con asciugatori ad aria

Ma la scelta dei consumatori è una scelta consapevole? L'Oms (Organizzazione mondiale della sanità) raccomanda di asciugarsi le mani con asciugamani in carta monouso. La scelta dei clienti è quindi una scelta per un'igiene reale.

Anche l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di asciugarsi le mani con asciugamani di carta monouso



Asciuga accuratamente le mani con salvietta monuso



Usa la salvietta per chiudere il rubinetto

I CLIENTI SCELGONO UN'IGIENE REALE[2]

fino al **-76%** di batteri sulle dita con l'utilizzo di asciugamani di carta

+194% di batteri con asciugatori ad aria calda

+42% di batteri con asciugatori a getto d'aria

1. Studio condotto da European Tissue Symposium presso polo fieristico AMSTERDAM RAI - 2016
2. Studio dell'Università di Westminster (Keith Redway) - 2008

In uno studio[2] condotto dall'Università di Westminster nel 2008 risulta che l'asciugatura delle mani con prodotti in carta porta ad una ulteriore riduzione, fino al -76%, dei batteri presenti sulle dita, grazie a un effetto combinato di sfregamento e di assorbimento dell'acqua, mentre i sistemi ad aria tendono addirittura a far viaggiare e a riportare i batteri sulle mani dopo essersele lavate. Porre attenzione ad ogni necessità del cliente è motivo di successo: per i tuoi clienti scegli il modo di asciugatura preferito e più igienico, scegli gli asciugamani in carta! cod 51801

Lucart
Zona Industriale - 55023 Diecimo (Lu)
Tel 0583 83701
www.lucartprofessional.com









LavelliADV.it

Amorim Cork, eccellenza riconosciuta dalle migliori certificazioni internazionali

Dalla **Fsc** (che **sancisce il rispetto di criteri ambientali**, **sociali** e **economici**) alla **Brc** (relativa alla **sicurezza igienico-sanitaria**), sono **numerose le certificazioni** ottenute dall'azienda produttrice di **tappi in sughero**

In Amorim Cork Italia l'evoluzione passa attraverso investimenti continui a tutto tondo: a partire dai settori ricerca e sviluppo, fino ad arrivare alla produzione di tappi in sughero naturale, dalla performance tecnica eccelsa, passando attraverso rigorosi controlli interni sulla filiera avvalorati dalla garanzia delle migliori certificazioni internazionali. La perfezione, così, non è solo sensoriale: la leader di settore nel mercato dei tappi in sughero è la fuoriclasse della qualità garantita.

A riconoscerlo sono le numerose certificazioni, che confermano ormai da anni un aumento costante della qualità totale. Come la Fsc (Forest stewardship council), che sancisce il rispetto da parte di Amorim Cork Italia di rigorosi criteri ambientali, sociali ed economici lungo tutta la filiera produttiva; il Brc (British retail consortium) global standard for packaging and packaging materials, validazione prestigiosa del sistema qualità in materia di sicurezza igienico-sanitaria; l'ISO 9001:2008, standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la gestione della qualità; e lo standard Systecode CE Liége (Confederazione europea del sughero), certificazione che verifica e riconosce la bontà dell'applicazione delle Good manufacturing practice (Gmp) lungo tutta la filiera del sughero.

Guardare al futuro nel rispetto della tradizione e con la dovuta cura significa anche preservare l'ambiente e le generazioni a venire con piccoli gesti quotidiani. Per questo Amorim Cork Italia arricchisce le certificazioni con la sostenibilità quotidiana: energia da fonti rinnovabili, carta e cartone Fsc, riduzione di ben 5 volte dell'utilizzo di plastica per avvolgere gli imballaggi.

Una rara sinergia di perfezione, tecnologia, passione e cultura che fa spiccare l'azienda nel panorama imprenditoriale, sia per la qualità che per un'attenzione ecologica assoluta. Traguardi autorevoli, che garantiscono l'impegno verso l'eccellenza totale: della qualità dei prodotti e a livello igienico-sanitario in primis, ma anche in termini di sensibilità verso un luogo di lavoro sicuro e performante, attento all'ambiente e alla comunità in cui opera.

Tutte queste pratiche danno un contributo decisivo alla filiera etica di un'azienda che, al giorno d'oggi, fa della consapevolezza una vocazione, in cui l'avanguardia tecnologica tanto quanto le risorse umane, sono ispirate anche dalla sostenibilità, ambientale, economica e sociale, per una realtà in cui cuore e cervello lavorano all'unisono. cod 51664



Amorim Cork Italia
via Camillo Bianchi 8 - 31015
Conegliano (Tv) - Tel 0438 394971
www.amorimcorkitalia.com

CHARMING, COOL,
CREATIVE. LIKE YOU.

host Milano
Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano
Pad. 9 - Stand N03 - N09

La perfezione delle forme e l'armonia dei colori! La linea dedicata alla tavola di **GOLDPLAST** è la soluzione più ricercata dai migliori professionisti dell'hotellerie, della ristorazione, del catering a livello internazionale, ma anche dalle location per eventi, dai bar e disco clubs, dagli sport & country club, dalle pasticcerie e caffetterie fino agli spa & wellness centres.

TABLEWARE

Visita **goldplast.com** e unisciti a noi anche sui social: **#thisisgoldplast**







Farine per pane, pizza e pasta nella linea "Gluten Free" Molino Grassi

Già da qualche anno Molino Grassi si è affacciato al mondo del senza glutine per venire incontro alle esigenze di celiaci e ipersensibili al glutine presentando due prodotti innovativi: una referenza è quella per pane e pizza, l'altra è per pasta fresca e secca.

Grazie all'aiuto tecnico di Ezio Marinato e Cristian Zaghini - docenti presso la scuola di Molino Grassi rispettivamente per i settori pane/lievitati e pizza - è stato messo a punto il preparato per pane e pizza che permette di ottenere prodotti di altissimo livello e facilmente lavorabili. L'anno scorso - e probabilmente verrà ripetuto anche quest'anno - si è svolto presso il molino un corso ad hoc sulla pizza con Cristian Zaghini che ha mostrato come preparare un'ottima pizza gluten free in vari formati: pizza classica, in pala e in teglia.

Innovativo anche il preparato per la pasta, che ha come obiettivo la produzione con tecnica moderna di prodotti della pastificazione tradizionale italiana adattati alle esigenze della dieta senza glutine di celiaci o intolleranti al glutine.

Il progetto è nato dalle numerose richieste di produttori, nazionali e non, che sono pervenute all'azienda con sede a Parma. Il mercato dei prodotti per celiaci è stato caratterizzato per molto tempo da una discreta quantità di prodotti da forno e pochissimi prodotti di altra natura. Nel caso della pasta, si è visto uno sviluppo, in tempi recenti, di vari formati basati unicamen-







te sulla componentistica senza tenere conto di altri elementi caratterizzanti: colore, sapore, odore e consistenza.

Partendo dallo studio delle materie prime impiegate e dalla tecnologia da applicare (grazie anche alla collaborazione con produttori di macchine per la pasta), Molino Grassi ha messo a punto questo esclusivo preparato con cui si possono produrre paste sia fresche che secche, ma anche ripiene, come ravioli e tortellini.

Rivolta inizialmente agli operatori industriali, questa linea è ora disponibile anche nei nuovi formati da 5 kg e 1 kg, presto in vendita online su **www.molinograssi.it.** cod 51760

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it



Farina, fondamentale in pasticceria Parola di Iginio Massari



Pierluigi e Sabrina Dallagiovanna con Iginio Massari

«Far coesistere il bello e il buono è il punto chiave della pasticceria, così come la qualità, lo studio e la ricerca. Servono però partner in grado di coniugare tutti questi aspetti, perché il mondo va avanti e noi non dobbiamo guardare indietro». Con queste parole, il Maestro **Iginio Massari**, guru indiscusso del settore e Dallagiovanna Ambassador, ha aperto a Brescia, nella sede di Cast Alimenti, un incontro di approfondimento e formazione a cura del molino emiliano. Una vera e propria demo sull'utilizzo delle farine speciali "le dolcissime", in compagnia dell'amico di sempre, il Maestro Achille Zoia, a sua volta Ambassador e docente, dal 2008 collaboratore di Molino Dallagiovanna per la pasticceria. Una coppia di grandi professionisti. Al termine della giornata, Italia a Tavola ha incontrato Massari.

Perché la farina è così importante nella preparazione di un dolce?

La pasticceria è composta da quattro materie prime di base, fondamentali, con cui riusciamo a realizzare oltre 1.000 ricette di prodotti diversi. Una di queste è la farina, probabilmente la più importante, perché fondamentale per dare la struttura. Se non ci fosse, non esisterebbero né i panettieri né noi pasticceri.

Come si può conservare al meglio la farina?

La coscienza di sapere come conservare i prodotti è fondamentale. Per avere una farina stabile nel tempo è consigliabile una temperatura di conservazione tra i 16 e i 24°C.

Si può utilizzare un'unica farina per tutte le preparazioni?

Assolutamente no: ogni pasticcere dovrebbe avere come minimo tre farine diverse nel suo laboratorio. Le miscele universali non esistono e Molino Dallagiovanna l'ha capito molto bene, con le sue 300 ricette di serie e personalizzate, studiate continuamente e testate dai migliori professionisti del settore perché ognuna sia giusta per i diversi prodotti finiti dell'arte bianca.

Un prodotto povero, ma ricco di tecnologia e ricerca.

La farina è il prodotto meno costoso che abbiamo in pasticceria, ma ne costituisce il fondamento. È una materia viva, in continuo mutamento. Da qui si distingue il mugnaio dall'imprenditore, perché il primo non bada solo all'aspetto economico, ma fa in modo che la costanza e la ricerca continua siano sempre presenti, a prescindere dal costo del prodotto che commercializza. Molino Dallagiovanna è costituito da mugnai fin nel dna, nonostante oggi abbiano costituito una struttura importante.

Quindi non è sufficiente solo produrre...

Nel mondo del dolce - e lo intendo a tutto tondo - avrà successo chi bada ai particolari, chi non smette mai di imparare e migliorarsi con la conoscenza. Ma soprattutto chi capisce l'importanza di comunicare alla propria clientela il valore dei prodotti che vende.

cod 52022

Molino Dallagiovanna
via M. del Pilastro 2 - 29010 Gragnano Trebbiense (Pc) - Tel 0523 787155
www.dallagiovanna.it

NDtech®

*Il primo tappo di sughero naturale al mondo garantito con TCA non rilevabile**

GARANZIA DI ECCELLENZA

IL TAPPO DEI PIÙ PREGIATI VINI AL MONDO

La tecnologia **NDtech** consente un controllo qualità individuale, su ogni singola chiusura per il vino, offrendo il primo tappo di sughero naturale al mondo garantito con TCA non rilevabile*. Un'ulteriore conferma per i viticoltori che si affidano all'eccellenza dei nostri tappi, un'avanguardia che si aggiunge ai già comprovati metodi di prevenzione, trattamento e tutela della qualità che Amorim destina al sommo custode del vino. Per maggiori informazioni su questa rivoluzionaria innovazione nel packaging di settore, vi invitiamo a visitare il sito amorimcork.com.

*contenuto di TCA rilasciabile al di sotto del limite di quantificazione di 0,5 ng/l; analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752.

AMORIM



Pane, pizza e dolci per tutti con "La Senza Glutine" di Molino Piantoni

Con **La Senza Glutine** si possono **realizzare pani speciali di qualità** e **pizze croccanti o soffici**: la giusta **risposta alle richieste di un mercato sempre più attento alla salute** e alle esigenze del consumatore

In un mondo in continua evoluzione, non solo cambiano i gusti delle persone, ma anche le loro necessità, spesso dettate da specifiche esigenze alimentari. È il caso, ad esempio, della richiesta sempre più alta di prodotti gastronomici privi di determinate proprietà, come il glutine, escluso da celiaci e intolleranti o dalle persone sempre più attente all'alimentazione.

Molino Piantoni, nell'ottica di offrire materie prime per prodotti di qualità in grado di soddisfare un numero sempre maggiore di persone, ha recentemente introdotto un'importante novità nella sua gamma prodotti: "La Senza Glutine", una miscela senza glutine in due varianti.

Questa farina è il risultato di anni di ricerca, sviluppata e perfezionata dal Laboratorio di analisi ricerca e sviluppo di Molino Piantoni, in collaborazione con esperti panificatori. Con "La Senza Glutine" si realizzano pani speciali di qualità e pizze croccanti o soffici: la giusta risposta alle richieste di un mercato sempre più attento alle esigenze del consumatore.

Per questa linea, Molino Piantoni ha pensato a un unico formato da 1 kg: la scelta è stata dettata soprattutto dalla necessità di offrire un prodotto che fosse anzitutto pratico da lavorare e da conservare. Infatti, nell'economia di lavoro di un laboratorio o di una pizzeria, la quantità di prodotti senza glutine da preparare è molto inferiore rispetto ai preparati tradizionali. Inoltre, avere a disposizione pratici sacchetti da 1 kg riduce al minimo i rischi di contaminazione, un plus importante nell'ottica della sicurezza alimentare per i celiaci o gli intolleranti al glutine.

"La Senza Glutine" è realizzata in due varianti:

- **Pane, Pizza soffice e Dolci**: indicata per preparare con facilità pane, pizza soffice e dolci. L'elevata lavorabilità e la capacità di donare una buona tenuta ed elasticità agli impasti la rendono ideale per la preparazione di specialità da forno buone e soffici, come quelle tradizionali.
- **Pizza Crust**: per la preparazione di pizza. L'elevata lavorabilità e la capacità di donare una buona tenuta ed elasticità agli impasti la rendono ideale per la preparazione di specialità da forno buone e fragranti. cod 51730

Molino Piantoni
via Cologne 19 - 25032 Chiari (Bs)
Tel 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it



L'ATMOSFERA CHE HAI IN MENTE, CREALA CON NOI

Sappiamo cosa cercare, e soprattutto dove trovarlo.
In tempi brevi e con la qualità che ci chiedi.

ROS®
forniture alberghiere di qualità DAL 1984

ROS Srl · Via Don Milani, 1 · Zanica (BG) · Tel. 035.670299 · ros@ros.bergamo.it · www.ros.bergamo.it

Penne e Fusilli Schär gluten free in un nuovo formato per la ristorazione

Da sempre la pasta è considerata dagli italiani, oltre che la regina della tavola, un elemento di unione e condivisione: è parte integrante non solo della loro cucina, ma anche della loro vita e della loro cultura. Proprio per soddisfare questo sconfinato amore degli italiani, e non solo, ogni ristoratore italiano non può mancare di proporre nel proprio menu questo piatto tradizionale. E, dato che la sua richiesta è in forte crescita, di prevederla anche in versione gluten free.



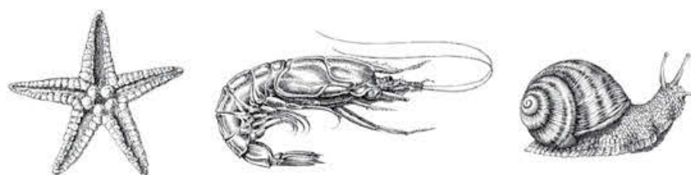
Grazie a Dr. Schär Foodservice, divisione dedicata al mondo Horeca del gruppo Dr. Schär, azienda leader del senza glutine da oltre 35 anni, la ristorazione ha ora a disposizione una pasta gluten free di alta qualità anche in confezione più grande e perfetta per la doppia cottura. In esclusiva per la ristorazione professionale, Penne e Fusilli Schär da metà settembre sono, infatti, completamente rinnovati: nuovo formato, nuovo pack e nuova ricetta.

Il nuovo pratico formato da 1 kg, che sostituisce quello da 500 g, consentirà al ristoratore di ridurre i costi, oltre ad essere più pratico da utilizzare, grazie alle maggiori dimensioni della confezione. La nuova ricetta, inoltre, formulata sempre con materie prime di alta qualità e rigorosamente senza glutine, soddisfa a pieno le esigenze di chi opera nella ristorazione: essendo stata sviluppata per la doppia cottura, mantiene infatti perfettamente la consistenza al dente anche dopo il rinvenimento.

Le referenze che hanno subito questo importante restyling - Penne e Fusilli - sono i due formati di pasta tra i più amati dai consumatori e tra i più ricettati dai cuochi. Le Penne si sposano alla perfezione con sughi di ogni tipo, da quelli della tradizione, a base di carne o pomodoro, a quelli più creativi e innovativi; grazie alla loro forma accolgono e trattengono i sapori, anche i più nascosti, esaltando le qualità di ogni salsa. I Fusilli, con la loro caratteristica forma a spirale, catturano ogni tipo di condimento e valorizzano sia i sughi più elaborati e densi ma anche quelli più semplici, e consentono grandi risultati, adattandosi perfettamente ad ogni menu.

I professionisti della ristorazione potranno così offrire alla loro clientela che deve eliminare il glutine dalla propria alimentazione il piatto italiano per eccellenza, la pasta, rielaborato in chiave gluten free e ricettato nel rispetto della tradizione ma anche in chiave creativa grazie ad un prodotto di alta qualità e certificato senza glutine. La nuova Pasta Schär, come tutte le referenze destinate al canale dell'Horeca, è studiata per andare incontro alle esigenze di praticità, sicurezza alimentare e velocità di servizio della gastronomia professionale senza glutine e permette al ristoratore di offrire alla clientela con esigenze nutrizionali specifiche piatti gustosi completamente senza rischi per la salute. cod 51682

Dr. Schär Foodservice
Winkelau 9 - 39014 Postal (Bz)
Tel 0473 293595 - www.drschaer-foodservice.com



Un *caffè speciale*
non si prepara con una macchina qualsiasi



Caro chef,

la miglior pubblicità è il passaparola di clienti soddisfatti. E allora perché non conquistare i tuoi ospiti proponendo loro una scelta tra i caffè più buoni del mondo? Un modo di salutarli che rende il tuo eccellente lavoro in cucina ancor più indimenticabile. Il *Caffè del Caravaggio* ti propone le sue monorigini (Jamaica Blue Mountain, Guatemala Antigua Pastores, Etiopia Sidamo, Nicaragua San Juan Biologico), le sue miscele di pura arabica (ricche, aromatiche, dal sapore unico), il suo decaffeinato biologico. E, attenzione, la sua macchina modulabile, a cialde ecologiche, semplice e veloce da usare: basta un click per estrarne il meglio. Il *Caffè del Caravaggio*, in altre parole.



    www.caffedelcaravaggio.it



Per chiudere in bellezza

Caffè del Caravaggio sarà presente a



20 - 24 Ottobre 2017
fieramilano
Padiglione 22
Stand R15





Tutto il gusto e la qualità Knorr nei brodi granulari senza glutine

La proposta "Senza Glutine" di Unilever Food Solutions si è arricchita quest'anno di due nuovi prodotti, alleati indispensabili per i professionisti in cucina: i Brodi Granulari Knorr Senza Glutine nelle varianti Manzo e Verdure. I nuovi Brodi Granulari Knorr Senza Glutine sono andati ad arricchire la già ampia offerta di prodotti senza glutine di Unilever Food Solutions per i professionisti della cucina: oltre 50 referenze per creare facilmente e velocemente tante ricette originali e gustose, senza glutine.

Senza glutine, senza glutammato e senza olio di palma, i Brodi Granulari Knorr Senza Glutine contribuiscono alla preparazione di ricette gustose e di qualità, andando incontro nello stesso tempo all'esigenza di un numero sempre crescente di clienti di seguire una dieta senza glutine. È del +5%, infatti, l'aumento costante annuo di italiani intolleranti al glutine, secondo la Relazione annuale al Parlamento del ministero della Salute (dicembre 2014).

Per aiutare lo chef a gestire senza difficoltà e stress le richieste dei clienti intolleranti al glutine, Unilever Food Solutions ha realizzato inoltre 3 utili strumenti, disponibili e scaricabili sul sito www.unileverfoodsolutions.it nella sezione "Ispirazione per gli chef" nell'area specifica dedicata ad "Allergie, intolleranze e senza glutine":

- il ricettario senza glutine, ideato dallo chef Marco Pascazio di Eccelsa, Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare, con tante ricette sia di carne che di pesce;
- la Guida alla gestione degli allergeni nelle cucine professionali, per orientarsi tra allergie, intolleranze, celiachia, evitare i rischi di contaminazione, affrontare le emergenze e molte altre informazioni indispensabili per una gestione responsabile della propria attività;
- i video tutorial nei quali scoprire trucchi e suggerimenti per gestire senza troppe difficoltà la richiesta di piatti senza glutine.

Brodi Granulari Knorr Senza Glutine

- Prodotti facili da utilizzare, possono essere aggiunti direttamente agli ingredienti (prima, durante o dopo la cottura) o impiegati come insaporitori al posto del sale per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il gusto degli ingredienti.
- Senza glutine, senza glutammato, senza olio di palma.
- Massima resa: 66 litri di brodo per confezione.
- Il Brodo Granulare Senza Glutine nella variante Manzo contiene il 3% di estratto di carne. cod 51827

Unilever Food Solutions Italia
via Paolo di Dono 3/A - 00142 Roma
Tel 800 480000
www.unileverfoodsolutions.it

CRESCE IN NATURA

Abbandona la "chimica" concentrati sugli impasti



AGRICOLTURA SOSTENIBILE

100% GRANO ITALIANO
100% PULITA
100% GUSTO DI GRANO



T. 0429649110
www.molinoquaglia.com



LE RADICI DEL CIBO

Tabasco, una salsa inimitabile con 150 anni di storia


di Piera Genta

La Tabasco sauce, ricavata dalla omonima cultivar di peperoncino della specie *Capsicum frutescens*, famiglia delle Solanacee, viene prodotta dall'azienda statunitense McIlhenny Company, che ne detiene il brevetto fin dal 1870 ed è proprietaria del marchio Tabasco, il cui nome deriva da uno stato del Messico da cui si pensa provengano i peperoncini. Viene prodotta dal 1868 ad Avery Island, lungo la costa del Golfo del Messico, a circa 140 miglia a ovest di New Orleans.

Peperoncini, sale, aceto e pazienza: occorrono circa 5 anni dal momento in cui vengono piantati i peperoncini al momento in cui l'iconica bottiglietta, rimasta quasi la stessa come la ricetta, viene spedita in 160 Paesi del mondo. Sull'isola si realizzano tutte le fasi della lavorazione - estrazione del sale, lavorazione della massa di peperoncino, invecchiamento, confezionamento - e proprio sul territorio vivono i lavoratori e la stessa famiglia McIlhenny, giunta alla settima generazione.

Il momento della raccolta è cruciale, i frutti devono aver raggiunto un grado perfetto di maturazione. I peperoncini una volta raccolti e macinati nella stessa giornata vengono spediti allo stabilimento di produzione in Louisiana dove inizia la vera lavorazione.

Oltre alla ricetta originale, se ne producono altre versioni, ognuna con il suo grado di piccantezza: la salsa Tabasco Habanero (la variante più piccante), la salsa Tabasco con peperoni verdi Jalapeño (decisamente meno piccante), la salsa Tabasco con peperoncini Chipotle, la versione aromatizzata all'aglio, Buffalo e Sweet e Spicy. Il formato classico è quello da 57 ml, ma in commercio si trovano anche formati diversi. Il mercato principale sono gli Stati Uniti, seguiti dal Giappone. Nel Country Store ad Avery Island si trova anche il gelato alla vaniglia aromatizzato al Tabasco e una Tabasco Cola. cod 51961



Caggiano, Cilento e Vallo di Diano I luoghi dove nasce la pasta J-Momo

La Campania è da sempre una regione con una rinomata tradizione culinaria: tanti piatti e ricette di ogni genere che contribuiscono a dar lustro a questo territorio noto per essere anche la culla della pasta: qui, andando a ritroso nel tempo, è possibile recuperare origini e tradizioni di questa prelibatezza famosa in tutto il mondo. La pasta è uno dei prodotti tipici del Made in Italy: una ricetta declinata in ogni sua sfaccettatura e che da qualche tempo l'azienda J-Momo ha arricchito di ulteriore scelta dando vita ad una serie particolare di pasta fresca surgelata realizzata con metodo di produzione artigianale e mantenendo inalterata la qualità finale.
Ma parlavamo dei luoghi della pasta: località della Campania che legano a doppio filo il proprio nome con quello dell'alimento italiano per eccellenza. Caggiano (Sa) è un paesino di circa 1.700 abitanti situato su un rilievo dell'Appennino lucano al confine con il Parco nazionale del Cilento e con il Vallo di Diano. Come tradizione campana impone, anche a Caggiano c'è un ricco patrimonio culinario che si esplica nella preparazione di piatti tipici. Una attitudine che si tramanda da secoli e che J-Momo continua a portare avanti proponendo i medesimi sistemi artigianali per la produzione. cod 51650

Astoria®
Think espresso



Sabrina
THE VINTAGE

ASTORIA.COM

Italmill con Caterline e Darbo

L'azienda di **farine**, **semilavorati** e **ingredienti per pasticceria**, **panificazione** e **pizzeria** consolida la partnership con **Caterline**, fornitore per la ristorazione, e **Darbo**, produttore di confetture di frutta di qualità



Italmill, esclusivista per l'Italia della Darbo Bakery (prodotti a base di frutta per laboratori e pasticcerie), lo scorso 15 settembre ha accompagnato la forza vendita della Caterline (fornitore per la ristorazione e il bakery) a Stans, in Austria, nel sito produttivo principale della Darbo. È stata questa la prima occasione - dopo il conferimento da parte di Italmill del proprio ramo di azienda "Artigiani Lombardia" a Caterline, avvenuto il primo maggio - per integrare le rispettive reti vendita.

Il sodalizio decennale tra Italmill e Darbo ha garantito alla Caterline la possibilità di conoscere a tutto tondo il magistrale lavoro che la Darbo adotta nella preparazione dei suoi prodotti fin dal 1879, anno in cui la famiglia Darbo iniziò a Gorizia la produzione di confetture, gettando così le basi di quella che sarebbe poi diventata una delle più importanti aziende alimentari austriache. Nel corso degli anni l'azienda si sposta infatti nel Tirolo a Stans e diventa leader in Austria nel mercato delle confetture e del miele. Giunta alla 4ª generazione, rimane ancora oggi un'azienda familiare.

Nel 2016 ha raggiunto un fatturato di 133 milioni di euro. Leader indiscusso sul mercato austriaco, ha raggiunto una quota di esportazione del 50,8% in 60 Paesi nel mondo. Oggi l'azienda conta 340 collaboratori divisi in 3 diversi stabilimenti. La decennale esperienza e il rapporto di totale fiducia con i fornitori per l'acquisto della materia prima costituiscono un vantaggio nell'acquisizione di frutti di alta qualità. Questo è ciò che sta dietro alle pregiate creazioni di frutta provenienti dalle migliori aree di produzione del mondo. È proprio grazie alla qualità superiore della frutta utilizzata e ai particolari processi produttivi adottati che Darbo è riuscita, nel corso degli anni, ad acquisire e fidelizzare i migliori clienti nel canale pasticcerie.

Prodotti Bakery

- Linea con pezzi di frutta
- Linea passate ante e post forno
- Linea senza conservanti
- Linea senza zuccheri aggiunti
- Linea gelatine a caldo e a freddo
- Linea miele

In aggiunta all'assortimento standard per il canale pasticcerie, Darbo è in grado di sviluppare ricettazioni ad hoc che possano rispondere alle esigenze individuali dei clienti, con diverse percentuali di frutta in confezioni che vanno dai 2 kg al container in acciaio di 1.000 kg. cod 52083

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com



DIAMONDS
STAR OF THE EAST
ZANZIBAR

Managed by PlanHotel Hospitality Group

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD
Independently minded

Enjoy Real Hospitality
Zanzibar

Campania felix
Terra di sole, amore e... olio



Se solo avessimo quella famosa sfera di cristallo in cui vedere il nostro futuro, sarebbe forse più bramata della lampada di Aladino. Eppure non avrei mai immaginato di viaggiare migliaia di chilometri l'anno, visitando la nostra splendida Italia che, diciamoci la verità, resta ancora il Paese più bello del mondo. Questa volta ho camminato per gli oliveti della Campania. La florida terra campana vanta una produzione olivicola millenaria e dalle grandi potenzialità. La diffusione dell'olivo è attribuita ai Fenici e ai Greci, per poi essere incrementata dall'Impero romano, come dimostrano gli affreschi nelle ville, i reperti di olive carbonizzate ritrovate negli scavi pompeiani o le grandi anfore in terracotta utilizzate per la conservazione di oli e vini.

L'olivo si distribuisce sul territorio regionale per circa 72mila ettari, con oltre 2,7 milioni di quintali di olive che si dividono quasi 86mila aziende olivicole che convogliano le loro olive in 600 frantoi attivi. La caratteristica principale dell'olivicoltura locale è l'estrema complessità di cultivar presenti. È proprio grazie a questa molteplicità di varietà - unitamente al clima - che si riesce a ottenere dei prodotti diversi tra loro e dall'eccellente qualità. Tra le più diffuse si riconoscono Ravece e Ogliarola in Irpinia, Sessana e Caiazzana nel casertano, Raciopella, Ortice e Ortolana nel beneventano, Minucciola nel napoletano e Pisciottana e Rotondella nel salernitano. Le Dop di cui si fregia sono Penisola Sorrentina, Cilento, Colline Salernitane, Terre Aurunche e Colline dell'Ufita, a cui saranno aggiunte altre denominazioni in fase di approvazione, tra cui l'Igp Campania che comprenderà tutto il territorio regionale.



di Fausto Borella

Da anni ormai anche questa splendida regione è entrata di diritto tra le migliori per la produzione di olio di estrema qualità. Mi piace ricordare, tra i tanti che da lustri stringono i denti e non mollano mai, Antonino Mennella a Serre, in provincia di Salerno, uno dei primi a credere nel progetto di Gino Veronelli di far conoscere l'olio di estrema qualità, denocciolando l'oliva e, soprattutto, chiamando l'olio con la sua varietà autoctona. Sempre a Salerno, a Perdifumo, un giovane olivicoltore, Piero Matarazzo produce un'Ogliarola Dop Cilento davvero profumata dalle sue 1.200 piante. O Maria Provenza, grande produttrice appassionata di olio a Battipaglia, dove dirige insieme alla famiglia il frantoio Torretta, con più di 50 anni di attività. Spostandoci a Vico Equense, Rosa e Costantino Russo curano i loro olivi che guardano il Vesuvio con estrema attenzione e i risultati sono sotto gli occhi di tutti. E, che dire di Alberto Romano, che in provincia di Benevento conduce olivi e frantoio, facendo incetta di premi e riconoscimenti. A poca distanza da Ponte, a Paduli, nel Beneventano, Lorenzo Caccese segue 6mila piante di Ortice e Leccio del Corno, esaltando tutte le sfumature di queste varietà. cod 51934






GLUTEN FREE

www.cobalto.it





Molino Piantoni presenta:

La SenzaGlutine



Mix ad uso professionale

Per chi ha specifiche esigenze alimentari abbiamo realizzato una nuova miscela senza glutine in formato da 1 kg in due varianti:

- **Pane, Pizza soffice e Dolci**
- **Pizza Crust**

Non rinunciare a offrire prodotti di qualità a chi ti chiede cibi **gluten free**. Scegli **La Senza Glutine** di Molino Piantoni!

Molino Piantoni S.a.s.
di Michelangelo Piantoni & C.
Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS)
Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it
www.molinopiantoni.it





Vranken-Pommery sceglie il Bio nel Domaine Royal de Jarras

Il Domaine Royal de Jarras appartiene a Le Grands Domaines du Littoral. Situato nel cuore della Petite Camargue, Riserva Europea Natura 2000 riconosciuta come tale per i meravigliosi scenari di natura incontaminata e per gli animali cresciuti allo stato brado, ospita produzioni Bio Vranken-Pommery. Una posizione eccezionale tra il mar Mediterraneo e le secolari pinete, in un terreno sabbioso caratteristico di questa regione.

Il Vignoble des Sables, alla fine del XIX secolo, era l'unico tipo di vigneto sfuggito alla devastazione causata da un insetto, la filossera della vite. Jarras è ora una delle più grandi e spettacolari proprietà in Francia. I vigneti (vitigno Grenache Noir) sono coltivati secondo le pratiche Bio agronomiche e si estendono su una superficie di 71 ettari. Vengono applicate scrupolosamente le specifiche relative alla viticultura integrata e i vigneti sono protetti unicamente con elementi naturali quali lo zolfo e il rame, compatibili con l'ambiente e specifici contro muffa e parassiti.

Anche il momento della vendemmia diventa affascinante, poiché le uve vengono raccolte di notte per poter preservare tutti gli aromi primari dei grappoli spremuti direttamente, lentamente e con rispetto. La fermentazione e la maturazione avvengono a temperatura controllata per mantenere tutta la freschezza del frutto.

"Secret of Pink" esprime così tutta la magia di un territorio di straordinario fascino e la grande tecnica usata per ottenere un vino dal tenue colore grigio pallido con luminosi riflessi rosati; note profumate di rosa e di piccoli frutti rossi. L'armonia e l'incantevole finale diventano il segno distintivo di un grande vino Terroir Sable de Camargue.

Secret of Pink diventa così uno dei simboli nella produzione Vranken-Pommery nel Sud della Francia, dove l'azienda, già da anni, è leader per i rosé assieme agli altri vini del Domaine Royal de Jarras e dello Château La Gordonne. La totale produzione rappresenta un importante segmento per Vranken-Pommery che, secondo le esigenze di un mercato sempre più attento al rispetto della natura, si propone una progressiva conversione al Bio delle sue



coltivazioni già ora allineate verso la graduale e definitiva trasformazione.

Questa filosofia è testimone ancora una volta del successo legato alle strategie elaborate dall'azienda di Reims, che ha dimostrato di essere in grado di anticipare le tendenze e assicurare l'altissima qualità dei suoi vini, rispondendo puntualmente all'evoluzione dei consumatori.

cod 51766

Vranken-Pommery Italia
piazza Pio XI, 5 - 20123 Milano
Tel 02 878806
www.vrankenpommery.it



Diva è il risultato di un costante e assiduo confronto con i più grandi chef del mondo, che trovano nella nostra produzione standard qualitativi senza precedenti.
La leggerezza, la trasparenza, ed il nuovissimo effetto biscuit, donano un inimitabile contrasto tra il ruvido e il levigato: il risultato sono piatti unici, mai totalmente uguali tra di loro.

Ogni pezzo è lavorato a mano da veri artigiani italiani, che amano e rispettano il proprio lavoro



Royale Srl | Via del Seprio 40/A | Lomazzo (Como) | T 0296779645 | www.royale.it






Thomas Niedermayr

L'eleganza del vino naturale

Il giovane Thomas Niedermayr produce vini naturali utilizzando i vitigni "Piwi", resistenti alle malattie fungine. Bottiglie dai nomi originali che conservano l'innato carattere altoatesino

Oltre il biologico, perché natura è qualità nella sua forma più sublime. È questo il motto del giovane viticoltore **Thomas Niedermayr**, che ad Appiano sulla Strada del Vino (Bz) guida dal 2012 la tenuta di famiglia Hof Gandberg producendo vini naturali. Seguendo le orme del padre Rudolf, "bioniere" in Alto Adige dall'inizio degli anni Novanta e tra i primissimi ad aver piantato in Italia varietà naturalmente resistenti, oggi Thomas è tra i più entusiasti coltivatori dei vitigni "Piwi". Il termine è l'acronimo del termine tedesco "Pilzwiderstandsfähig", che significa "resistente alle malattie fungine" e indica le uve nate dagli incroci sviluppati direttamente in vigneto tra varietà europee (*vitis vinifera*) e specie americane e asiatiche.

Il beneficio principale di queste varietà dai nomi esotici (Bronner, Solaris, Cabernet Cantor, Souvignier gris, Muscaris e Cabernet Cortis, per citare le principali coltivate da Thomas) è la loro capacità di difendersi da sole da peronospora e oidio, senza alcun bisogno di pesticidi.

Sono i vini del futuro? No, per Thomas Niedermayr sono i vini del presente: in circa 5 ettari di vigna a poco più di 500 metri d'altitudine nascono i vini bianchi monovarietali Bronner, Solaris e Souvignier gris, la cuvée Sonnrain, il vino macerato dal colore ambrato Abendrot e gli uvaggi rossi Gandfels e Beerl. Sono bottiglie dai nomi originali quanto i loro profumi e sapori, capaci di rispecchiare fedelmente l'andamento delle stagioni e di distinguersi per una sorprendente bevibilità, conservando l'innata eleganza altoatesina. Lieviti autoctoni, fermentazioni spontanee, nessuna chiarifica o filtrazione: la natura decide il tempo di evoluzione dei vini.

Con la vendemmia 2017 l'uva raccolta è entrata per la prima volta nella nuova cantina realizzata da Thomas, impiegando materie prime e metodi di costruzione i più naturali possibili. Interrata sotto il vigneto, la cantina sfrutta le energie della terra e le risorse della natura, a partire dalla legna del bosco attorno alla tenuta. cod 51858

Thomas Niedermayr - Hof Gandberg
via Castel Palù 1 - 39057 San Michele-Appiano (Bz) - Tel 0471 664152
www.thomas-niedermayr.com

DIAMONDS
THUDUFUSHI
MALDIVES

Managed by PlanHotel Hospitality Group



Enjoy Real Hospitality
Maldive

DIAMONDS
ATHURUGA
MALDIVES

Managed by PlanHotel Hospitality Group



Enjoy Real Hospitality
Maldive

La natura invade la città

La Maison Perrier-Jouët presenta i suoi champagne Grand Brut e Blason Rosé in una veste nuova e "selvaggia": un cofanetto speciale in edizione limitata che raffigura una foresta tropicale che invade la città di Miami





Perrier-Jouët ha creato un nuovo cofanetto "wild" in edizione limitata che può contenere due o tre bottiglie di champagne Grand Brut e Blason Rosé. L'illustrazione sull'astuccio riflette la "mission" della Maison, ovvero portare le meraviglie della natura all'interno di contesti urbani, in modo totalmente inaspettato. Per la Maison infatti, la natura è da sempre una fonte d'ispirazione.

La nuova veste grafica celebra il legame con Miami, città che ospita la Fiera internazionale Design Miami di cui Perrier-Jouët è partner. La raffinata immagine rappresenta una foresta tropicale che invade la celebre città sull'oceano. Graziosi fenicotteri rosa e un languido coccodrillo appaiono in un decoro di fiori esotici e felci lussureggianti, tra cui si intravede sul fondo l'architettura Art Deco di Miami. I colori predominanti dell'illustrazione sono il verde e l'oro, iconici di Perrier-Jouët, mentre i suoi dettagli rispecchiano la lunga tradizione artigianale della Maison.

Erede dello stile della Maison, Grand Brut è un assemblaggio complesso di circa 50 cru che provengono da alcuni dei migliori appezzamenti dei vigneti Perrier-Jouët. La struttura delle uve Pinot Noir è arricchita dalla finezza dello Chardonnay e dall'armonia del Pinot Meunier, in uno champagne elegante ed equilibrato, che cattura i sensi con i suoi deliziosi aromi di fiori freschi, frutti gialli e sottili note di vaniglia.

Blason Rosé è uno champagne fresco e intenso. Una raffinata golosità nel tipico stile floreale e ricercato della Maison in cui aromi di melograno, pera, albicocca, arance sanguinello e sentori di frutti rossi maturi sono seguiti da accenti di biscotto, burro e pasticcini, mentre permangono le note delicate dei fiori bianchi. Uno champagne intenso ed equilibrato, morbido e complesso, dall'attacco fresco.

Il cofanetto in edizione limitata Perrier-Jouët è inoltre il primo di una nuova collezione: da ora in avanti, ogni anno, Maison Perrier-Jouët sceglierà infatti una città diversa che sarà trasformata dalla sua visione unica, connotata dalla natura selvaggia. Un oggetto per collezionisti. cod 51876

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595 - www.perrier-jouet.com



Rifermentazione in bottiglia Fondamentale nel metodo Classico

Il sistema di spumantizzazione più importante è sicuramente il "metodo Classico", che consiste in una lentissima rifermentazione in bottiglia. Molti credono che questo tipo di spumantizzazione, intorno alla metà del VII secolo, sia nato da un frate benedettino, Dom Pierre Perignon dell'Abbazia di Hautvillers. In ogni caso l'apporto di questo frate è fondamentale in quanto è stata sicuramente attribuita a lui l'introduzione del tappo in sughero con ancoraggio e l'esperimento di addizionare sciroppo zuccherino e fiori di pesco ad un vino.

In Italia il metodo Classico vede i suoi albori grazie a Giulio Ferrari che nel 1902, sulle rive del lago di Caldonazzo, diede vita al primo spumante italiano classico da barbatelle di Pinot che lo stesso Ferrari aveva importato da Épernay e messe a dimora in Trentino, a Calceranica. Vediamo ora come nasce uno spumante di qualità con il metodo Classico (o "Champenoise", dal nome dalla regione francese dello Champagne). Partendo da un vino fermo, viene aggiunto uno speciale sciroppo per la rifermentazione costituito da vino, zucchero di canna o barbabietola, lieviti e sostanze minerali. Ottenuta così questa "base spumante", si può procedere all'imbottigliamento, le bottiglie poi vengono accatastate in posizione orizzontale, in locali bui e freschi, dove i lieviti, in qualche mese, avranno il tempo per fermentare lo zucchero producendo anidride carbonica e alcol etilico: la lentezza di questo fenomeno garantisce la presa di spuma sottile e persistente.

Terminata questa fase, le bottiglie vengono messe su dei cavalletti inclinati con dei fori sagomati ("pupitres") dove vengono inserite dalla parte del tappo per permettere, in modo dolce, la concentrazione delle fecce (i lieviti ormai morti e le altre sostanze solide) sotto al tappo. Si procede poi all'eliminazione delle fecce con un'operazione chiamata "sboccatura". A questo punto si decide che tipo di spumante si vuole ottenere mediante l'eventuale aggiunta di uno speciale sciroppo: Extra Brut (per chi predilige il gusto molto secco), Brut (dal gusto secco ma più morbido), Extra Dry (dalla particolare pastosità e venatura morbida), Dry o Sec (preferito dagli amanti dei sapori morbidi), Demi Sec (prodotti con il metodo Classico sono molto rari).



di Enrico Rota

Curiosità: durante il consumo è consigliabile tenere la bottiglia in un secchiello con acqua e ghiaccio in parti uguali; il bicchiere più adatto è il "flûte", dalla forma allungata, con il quale si possono apprezzare al meglio le colonne di bollicine. cod 51494



Campagna finanziata con il supporto dell'Unione Europea e Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC)

ENJOY IT'S FROM EUROPE



Ne.www.s Comunicazione

WELSH LAMB IGP: tagliati per essere buoni



Spalla

Scegliere il taglio giusto è il primo passo per una ricetta di successo. I tagli di Agnello Gallese IGP sono ideali per molteplici preparazioni perché versatili e facili da cucinare.

Nati e allevati su pascoli estesi e incontaminati, gli agnelli gallesi offrono carni genuine, dal sapore autentico.
Garantisce il marchio IGP



Pancia arrotolata



Costolette

Per ricette, informazioni e notizie visitate
www.agnellogallese.eu

È tempo di qualità





Ci trovate anche su @agnelloemanzogallese @welshlambbeef @welshlambbeef

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Rosa Rosae di Guerrieri Rizzardi evoca il fiore che si apre al sole

di *Piera Genta*

L'etichetta del "Rosa Rosae" Rosato Veronese Igp di Guerrieri Rizzardi, dai toni delicati, richiama la bellezza e la delicatezza della rosa damascena, dal profumo molto particolare, speziato e intenso. È stata creata da Maria Cristina Rizzardi, appassionata di botanica. Il contorno della rosa si evidenzia su un fondo ottenuto con una passata di mosto, un'immagine che ci porta alle vicende dei Crociati che, al ritorno dalle guerre, hanno portato in Europa dal Medio Oriente queste rose asiatiche e la magia delle loro leggende di cui parlano gli scrittori greci e romani. Attraente e carica di significati, l'immagine della rosa in bocciolo si apre al calore del sole come ricordano le terzine del 22° Canto del Paradiso di Dante che incorniciano il disegno.

Una sinfonia di profumi e di emozioni tra l'antico e il moderno la ritroviamo nel vino, rosato Veronese Igp, prodotto in sole 3mila bottiglie da uve Corvina e Rondinella con una piccola percentuale di uva Marcobona, vitigno a bacca bianca coltivato dal 1920 solo nei vigneti Guerrieri Rizzardi di Cavaion (Bardolino), in 4 ettari di vigneto dall'esposizione ideale, per desiderio di Carlo Rizzardi che



all'epoca iniziò a piantare diversi vitigni provenienti dal continente europeo. Nel vino troviamo un accenno di rosa e intensi profumi fruttati giovani, fragolina e lampone. In bocca una buona struttura, dove ritornano le note dei frutti di bosco e una buona sapidità. cod 51945

BEN...BEVUTI AL SUD

Terre della Baronia di G. Milazzo



Un'azienda storica siciliana a Campobello di Licata (Ag) in un territorio vocato alla vigna a 400 m di quota, antesignana e famosa per gli spumanti metodo Classico. Conosciuta specialmente per i suoi vini bianchi, ma delle 650mila bottiglie prodotte degustiamo un rosso: Terre della Baronia 2014, un Igp Terre Siciliane (poi Dop Sicilia), che oltre ad ottenere la Gran medaglia d'oro è risultato il vino rosso rivelazione internazionale all'ultimo Mondial de Bruxelles. Vigne di Nero d'Avola e in parte di Perricone che crescono in terreni profondi, ricchi di organico, con grande attenzione al controllo vegetazionale e al diradamento dei grappoli, vendemmiate a mano.


di Gianni Paternò

Colore rosso rubino carico con sfumature porpora. Al naso si apre immediatamente intenso, con note di frutta rossa fresca e in confettura accompagnate da pepe, caffè, cannella, liquirizia e tanto altro. Al palato meraviglia per la sua armonia tra tannini, acidità e mineralità, una morbidezza che non riesce a sopraffare un corpo possente. Si accompagna ai piatti che prediligono i vini rossi, ma per la sua piacevolezza vorrebbe essere gustato da solo, in salotto, centellinandolo per goderlo goccia a goccia. Sono 35mila bottiglie che allo scaffale si trovano a 16 euro l'una. cod 52036



Le salse sono importanti per i miei ospiti ma devo controllare il costo porzione



Hellmann's Monodosi:
le salse preferite dai miei ospiti, ora anche nel formato da 10ml.

Scopri di più su **ufs.com**



ITALIAN
IFSE
FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute

follow us

Cucinare colora la Vita!

IFSE
LA SCUOLA DI CUCINA
PER ECCELLENZA
ei
eccellenzeitaliane



CASTELLO DI PIOBESI TORINESE
P.ZZA VITTORIO VENETO, 7 10040 PIOBESI TORINESE (TO) ITALY
WWW.IFSE.IT +39 393.8356385

PER INFORMAZIONI CORSI CHIAMA:
011 96 50 447

PRENOTA LA TUA VISITA
ALLA SCUOLA

UN AUTOCTONO AL MESE

Glera, vitigno simbolo di uno dei vini più venduti al mondo

di *Piera Genta*



■ Nome completo Glera Lunga, è un vitigno a bacca bianca, semi-aromatico. A partire dal 2009 il termine Glera fa riferimento al solo vitigno, riservando al vino la denominazione di Prosecco. Origini incerte per un vitigno già coltivato in epoca romana. Una prima ipotesi lo vede originario di Prosecco, un piccolo comune del Carso triestino, da dove si sarebbe poi spostato nella Marca Trevigiana per spingersi fino ai Colli Euganei; la seconda considera il percorso opposto, a partire dai Colli Euganei, si diffonde gradualmente verso la Slovenia. Storicamente diffusa in quasi tutte le province del Veneto, la coltivazione si è estesa negli ultimi anni anche al Friuli Venezia Giulia, ma la terra d'elezione rimane il Trevigiano e in particolar modo il sistema collinare tra Conegliano e Valdobbiadene. Uva da spumantizzazione per eccellenza, è la base del Prosecco Doc e Docg che, oltre ad essere uno degli spumanti italiani più conosciuti, è anche uno dei prodotti enologici più venduti al mondo. Si esprime in modo differente a seconda delle condizioni climatiche e delle tipologie di terreno. Nell'area collinare del Valdobbiadene a prevalere sono le note floreali e quelle fruttate; i sentori agrumati e la mela verde sono tipici della media collina; gli agrumi associati agli aromi tropicali si ritrovano nell'area a sud di Vittorio Veneto. cod 51979



DÉJÀ BU

Guado al Tasso
Simbolo del vino toscano


di Guido Ricciarelli

Nella carrellata delle zone viticole che contano, Bolgheri occupa sicuramente una posizione di primissimo piano. Una quarantina le aziende oggi aderenti al Consorzio, per circa 1.300 ettari vitati complessivi. Tanta la strada percorsa da quel primo vigneto di cabernet sauvignon piantato da Mario Incisa della Rocchetta sulle alture del Castiglioncello (1944) e dalla prima uscita del Sassicaia (1968).

Il fermento che attraversa la Toscana negli anni '80 trova un naturale sbocco su questo lembo di costa in cui le cultivar bordolesi dimostrano da subito una straordinaria capacità di adattamento. Antinori figura tra i motori di questa espansione grazie ad una tenuta come Guado al Tasso (esistente dagli anni '30). Il successo di vini come Tignanello (prima annata 1971) e Solaia (che nasce con il millesimo 1978) sono di grande aiuto per lo sviluppo della prima versione di Guado al Tasso, che vede la luce nel 1990 andando a completare con Grattamacco (al debutto con l'annata 1982), Ornellaia (1985), Masseto (1987) e Paleo (1989) un'offerta destinata a scompaginare le gerarchie dell'epoca.

Guado al Tasso 2014, il vino-bandiera, argina con disinvoltura le insidie di questo *annus horribilis* fondendo le uve costitutive (cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc) in un sorso reattivo, elegante e risoluto. Il Bruciato (dal nome del bosco interno alla tenuta) racconta dell'ennesima intuizione vincente di Casa Antinori. È il Rosso che tallona ormai da vicino il Superiore nella gerarchia interna, forte di una tiratura importante (mediamente 700mila pezzi) a base di cabernet sauvignon, merlot e syrah. Un brand a parte che, con la versione 2015, coniuga scioltezza, consistenza e territorialità. Menzione conclusiva per il Matarocchio, ultimo nato, ispirato alla più recente tendenza bolgherese, il monovarietale (in questo caso cabernet franc in purezza). cod 51776

Berlucchi vendemmia l'Erbamat

Il **Consorzio Franciacorta** ha introdotto il **vitigno Erbamat** nel disciplinare in percentuale fino al 10%, "Satèn" escluso. Sarà quest'uva a **trasformare alcune Cuvée**? Berlucchi è alla **prima vendemmia**

La Franciacorta del 2027 è stato il tema del recente convegno basato sulla ricerca, commissionata al professor Domenico De Masi dal Consorzio di Tutela, che fornisce una fotografia del futuro del territorio. E del futuro della denominazione potrebbe far parte il vitigno Erbamat, vista l'introduzione della varietà nelle modifiche al disciplinare di quest'anno dove se ne autorizza l'impiego nella cuvée dei Franciacorta (escluso il Satèn) per un massimo del 10%.

Da alcuni anni Berlucchi, attraverso prove in campo e microvinificazioni, collabora con il Consorzio Franciacorta studiando e sperimentando le potenzialità dell'Erbamat. Il team agronomico aveva quindi sovrainnestato un ettaro di Chardonnay nella porzione orientale del Vigneto Castello. E ora, da Berlucchi, è in corso la prima vendemmia dell'uva bianca autoctona Erbamat. I raccoglitori sono al lavoro nel vigneto Castello, un ettaro di vigna biologica sulle balze del maniero medievale di Borgonato. La vendemmia odierna si prospetta generosa per quantità e qualità: i grappoli sono sani e le analisi pre vendemmiali evidenziano acidità ben equilibrata.



«L'Erbamat - spiega **Arturo Ziliani**, enologo e ad della Guido Berlucchi - è una varietà piuttosto delicata, che dà il meglio coltivata su terreni asciutti. Soggetta a ustioni, va protetta dai raggi ultravioletti: abbiamo scelto di impiantarla sul versante est della collina del castello, che presenta tra l'altro un suolo privo di ristagni idrici. Matura da metà settembre a ottobre, un mese dopo lo Chardonnay e il Pinot Nero: si propone quindi come una delle risposte franciacortine al cambiamento climatico. Le microvinificazioni degli anni scorsi hanno evidenziato acidità bilanciata, profumi floreali e buona longevità. Con questi presupposti siamo davanti a una varietà sulla quale investire per il futuro del territorio, attingendo dalla tradizione contadina locale».

La coltivazione dell'Erbamat risale agli albori della Franciacorta enologica: lo citò già l'agronomo Agostino Gallo nel suo "Le dieci giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa" (1564) come varietà presente anche sulle colline franciacortine.

cod 52069

Guido Berlucchi & C.
via Duranti 4 - 25040 Borgonato (Bs)
Tel 030 984381
www.berlucchi.it



Sicurezza e qualità garantite.

Nuovo testo 270: tester per oli di frittura, aiuta a prevenire la formazione di sostanze tossiche

- Ideale per procedure di autocontrollo HACCP
- Indicazione immediata dei Materiali Polari Totali (TPM) presenti in percentuale nell'olio
- Allarme visivo per la sostituzione dell'olio

Per saperne di più: 02/33519.1 • info2@testo.it. • www.testo.it

L'oggi e il domani della birra artigianale secondo Giovanni Campari e Elio Miceli


di Giovanni Angelucci


Giovanni Campari

Giovanni Campari di **Birrificio del Ducato** e **Elio Miceli** di **Birradamare**, che hanno appena stretto una partnership, vedono il **mercato della birra in evoluzione** e sottolineano l'importanza di **trasparenza per il consumatore** e del **mantenimento della propria identità** quando si creano collaborazioni tra diverse realtà

Nell'approfondimento dello scorso numero avevamo già affrontato la questione delle varie acquisizioni da parte delle multinazionali che continuano e destabilizzano l'intero mondo della birra artigianale, dando voce a Kuaska che con la sua esperienza ha potuto fornirci un quadro della situazione. Questa volta abbiamo deciso di interpellare due dei protagonisti delle ultime vicende economico-socio-birrarie, i produttori **Giovanni Campari** del Birrificio del Ducato che ha stretto una partnership con Duvel Moortgat e **Elio Miceli** di Birradamare acquisita da Molson Coors.

Cosa sta succedendo?

GC: Il mercato sta crescendo ed è normale che birrifici più grossi bussino alle porte dei piccoli, a patto che essi si sappiano distinguere per qualità, eccellenza e che abbiano una posizione di leadership nel mercato.

EM: Niente di più che la naturale evoluzione del mercato della birra artigianale in Italia: essendo un Paese vocato al food indubbiamente riscuotiamo interesse in tale settore dall'estero, dove le aziende sono molto più attente ai cambiamenti del mercato e anche economicamente più sostenute dal sistema sia bancario che di impresa.

Quando un micro birrificio prende una decisione del genere, si può ancora considerare "artigianale"?

GC: Secondo me la definizione di "artigianale" viene mantenuta, poiché non la proprietà ma il processo determina il prodotto. La cosa che mi preoccupa è constatare come il movimento e la associazione Unionbirrai stia cercando di fare approvare una legge per far sì che la dicitura di "birra artigianale" possa essere attribuita al produttore e non al prodotto, utiliz-

zando alcuni criteri di discriminazione quanto mai preoccupanti. Mi riferisco al punto in cui per essere considerati "birrificio artigianale" non si ammettano nella compagine sociale partecipazioni di nessuna società che produce birra, mentre sono permesse partecipazioni di società che operano in settori diversi. Per cui se un domani Bayer, Monsanto o Fiat-Chrysler decidessero di entrare nel business potrebbero tranquillamente produrre "birra artigianale" a norma di legge. È questa la direzione che vogliamo venga presa?

EM: Su questo punto dobbiamo parlare di consumatore o di azienda? Noi personalmente siamo in un paradosso, siamo a livello societario non artigianali, mentre il prodotto è artigianale, da qui il nostro consumatore non ne capirà nulla... ma torniamo alla domanda, credo che sia superflua la distinzione tra artigianale ed industriale, ma sarebbe meglio parlare di differenze tra mediocre e ottimo.

Perchè l'interesse da parte delle potenze sembra si stia concentrando ora?

GC: Perchè se prima il fenomeno sembrava destinato ad avere un culmine ed una fase calante ora, dopo anni di crescita a livello globale, sembra proprio che siamo di fronte ad un cambiamento di tendenza. I consumatori premiano le "birre craft" per la loro differenziazione di gusti, di brand, di contenuti culturali, in contrapposizione all'omologazione di gusto delle lager industriali.

EM: Il motivo è che il consumo sta cambiando il mercato della birra dal basso, le grandi aziende si stanno organizzando per le sfide future, e l'Italia è uno dei player più vocati, proprio in virtù della sua non facile inquadratura stilistica e commerciale... Prevedere il mercato è una delle più grandi prerogative dei grandi gruppi.

Quali sono le motivazioni che spingono i birrai ad un passo del genere? Davvero è solo una questione di danari?

GC: Le ragioni di una scelta sono molteplici, ognuno ha le proprie. Nel nostro caso aver stretto una partenership con un birrificio che ci permettesse di accedere a risorse culturali di know-how mantenendo il controllo della nostra azienda non è stata certo una scelta di interesse economico, anche perché io e il mio socio abbiamo reinvestito i proventi in azienda. Duvel è un birrificio belga rinomato nel mondo craft. Si tratta di un piccolo gruppo con una filosofia propria che non può esser paragonato a colossi industriali come AbInbev o Molson Coors.

EM: È una questione di denari e di realizzazione quando come nel nostro caso si può parlare di programmazione di sviluppo e crescita dell'azienda. Si deve parlare piu di realismo economico e fiducia nei progetti fin qui sviluppati, in qualche modo si è anche gratificati da 12 anni di grandissima tenacia, quindi sì, parlerei anche di altri valori.

La vostra autonomia rimane comunque immutata nel tempo?

GC: Direi di sì

EM: Al momento sì, dipende da noi dimostrare con i fatti che i nostri sogni e progetti sono reali e realizzabili, portando la nostra mentalità territoriale ed esterofila ai loro livelli, e allora sarà possibile dimostrare che l'autonomia è mantenuta e può diventare anche un ottimo business.

Quali sono i birrifici più appetibili?

GC: In Italia ce ne sono pochi. Non mi va di fare nomi, ma se proprio devo direi: Lambrate, Italiano e Baladin (anche se si sa, lui è già partecipato con una quota di minoranza da Farinetti...).

EM: Credo quelli che hanno saputo lavorare sul marchio e sulla qualità ed esportabilità delle proprie birre ed idee.



Elio Miceli

E in tutto questo il consumatore finale cosa capisce? Come è possibile fare chiarezza nei suoi confronti?

GC: Io credo che sia responsabilità di tutti i singoli produttori fare chiarezza con i loro clienti, facendo quel lungo lavoro quotidiano di formazione e cultura che noi (come tanti altri nostri colleghi) facciamo da oltre dieci anni. Soprattutto per la chiarezza ai consumatori occorrerebbe una legge basata su un vero disciplinare di prodotto.

EM: Come ho detto prima la comunicazione e la legge adesso sono un disastro, alla fine la propria cultura specifica aiuterà il consumatore a capire cosa bere, a meno che non si arrivi ad un disciplinare tipo quelli del vino, che siano in grado di parlare di prodotto e non di finanza, alla fine quante cantine vinicole sono proprietà di gruppi di investimento e fanno ottimi prodotti? Perchè nella birra non è possibile? Concludo con una piccola provocazione "viva i piccoli birrifici industriali!". cod 51661



LA BRITANNICA THOMAS HARDY'S ALE "COUNTRY WINNER" AI WORLD BEER AWARDS

Vincere per due volte consecutive il titolo di "Country Winner", ovvero Miglior birra del Regno Unito nel proprio stile? La Thomas Hardy's Ale lo ha fatto ai World Beer Awards 2017. Un premio prestigioso non soltanto per la sua tipologia ma anche perché questa birra sta vivendo una seconda vita, dopo circa un decennio dal ritiro dalle scene internazionali. La Thomas fu prodotta per la prima volta nel 1968, l'idea era ottenere una birra unica e riconoscibile. Bottiglie numerate, tanta magia ma ad un costo insostenibile, tale da far chiudere i battenti nel 1999. Fu così che dal successo nacque il mito. Poi l'oblio e ora di nuovo a disposizione degli appassionati con due grandi vittorie. Dunque complimenti al celebre brewmaster Derek Prentice che è riuscito a interpretare la ricetta nel modo migliore con la Vintage 2016, in attesa della 2017 il cui processo produttivo richiede oltre sei mesi dal momento della cotta a quello dell'effettivo imbottigliamento. (**G.A.**) cod 51751



ALHAMBRA RESERVA ROJA ULTIMA NOVITÀ DAL MERCATO SPAGNOLO

Cervezas Alhambra completa la propria gamma lanciando nel mercato italiano questa bock complessa ed intensa. Dal colore rossastro con riflessi ramati, è una birra potente caratterizzata da sentori di cereale tostato, biscotto, pane, frutta matura e un delicato bilanciamento dell'amaro del luppolo. La sua natura poliedrica conferisce un alto valore gastronomico al prodotto, rendendolo eccellente per esaltare sapori e consistenze (**G.A.**) cod 51960

TENUTE COLLESI IN CONTROTENDENZA FARE ACQUISIZIONI PER MIRARE ALL'ESTERO

Restando in ambito acquisizioni e cessioni del mondo brassicolo, è rilevante la scelta intrapresa da Giuseppe Collesi, proprietario dell'omonimo birrificio marchigiano. Questa volta, però, non è un italiano a cedere quote o vendere, ma ad acquisire. Infatti Tenute Collesi, il microbirrificio di Apecchio (Pu), ha annunciato l'acquisizione del 10% del capitale sociale di un'importante azienda di distribuzione francese. Un buon traguardo per quello che nel 2007, anno di nascita, era un piccolo microbirrificio. «Il settore dell'artigianale è diventato competitivo - sottolinea Collesi - è necessario attrezzarsi. Quello che è certo, però, è che la qualità delle materie prime, l'impegno e le iniziative dei produttori vengono ripagate, nel tempo, dai consumatori, oggi sempre più in grado di comprendere le caratteristiche, gli aromi e il gusto unico di un prodotto di qualità». È per questo che Tenute Collesi rilancia il suo impegno guadagnandosi uno spazio nella distribuzione francese: «L'export rappresenta il 30% del nostro fatturato, quello francese il 7%. Con quest'operazione puntiamo a potenziare le vendite d'oltralpe sia nel canale della Gdo sia in quello dell'Horeca e arrivare al 20% di esportazioni della nostra "artigianale italiana" in Francia». (**G.A.**) cod 51958



MALTA
ES 1928 TD

FARSONS
ES 1928 TD
BLUE LABEL
Original
AMBER ALE
MALTA
ES 1928 TD
THE FAMOUS ORIGINAL RECIPE

FARSONS CLASSIC BREWS SINCE 1928
FARSONS
DOUBLE RED
Premium
STRONG ALE
MALTA
ES 1928 TD
THE FAMOUS ORIGINAL RECIPE

FARSONS CLASSIC BREWS SINCE 1928
FARSONS
INDIA PALE ALE
Premium
HOPPY ALE
MALTA
ES 1928 TD
THE FAMOUS ORIGINAL RECIPE

INDEPENDENT FAMILY BREWERS

WWW.FARSONS.COM

PER INFORMAZIONI COMMERCIALI:
ITALIA - EMILIO LUCCHETTI : EMILIOLUCCHETTI@LIBERO.IT - 370 3003973
SICILIA - GIUSEPPE PISTONE : GIUSEPPE@VALEDIS.COM - 393 9465421





Espressi Aromatizzati Xelecto®
La proposta originale al ristorante

Il sistema **Xelecto** di **Caffè Molinari** offre una serie di **pregiate miscele aromatizzate**, dal **Cardamomo** al **Cacao e Arancia**, dal **Nocciolato** allo **Zenzero e Cannella**. Per concludere un pasto eccellente con una **nota di gusto in più** e offrire un **menu differente**, con caffè sfiziosi ma di qualità, oltre ad **arricchire la proposta dei dessert** con accenti più particolari, in grado di solleticare il palato esigente di un buon degustatore

Caffè Molinari si presenta alla fiera Host 2017 (padiglione 18, stand A70-B69) con i consensi (oltre 2mila clienti) raccolti dalla linea Xelecto, l'unico sistema dedicato al canale della ristorazione che offre una vasta scelta di Espressi. Oltre ai Classici, al Deca e al Bio, e ai Cru monorigine selezionati in tutto il mondo, col sistema Xelecto si può offrire una serie di pregiate qualità di Caffè Aromatizzato.

Xelecto è stato pensato e concepito per gli operatori professionali della ristorazione, con due obiettivi: offrire

un prodotto monoporzionato e ad alta grammatura che sia facile e veloce da utilizzare; e mantenere integri il gusto e la qualità del caffè, consentendo di avere l'aroma protetto all'origine, anche con un prodotto aromatizzato.

Tra tradizione e innovazione, infatti, è difficile non accorgersi che l'espresso servito al ristorante spesso non sia la degna conclusione di un ottimo pasto. Parliamo di un espresso di qualità, l'essenza prima di un caffè. Una riflessione critica che non si ferma solo alle pizzerie o trattorie - quindi alla maggioranza - ma riguarda anche i locali stellati e i nuovi format della ristorazione, dove tutto è perfetto, ma il caffè spesso non è all'altezza.

Per questo scopo sono stati selezionati, per l'operatore della ristorazione, quattro Espressi XO Aromatizzati, per concludere un pasto eccellente con una nota di gusto in più.

Espresso XO Cardamomo

Il cardamomo è una spezia dal gusto intenso e fortemente aromatico. È molto utilizzato come aroma nella preparazione del caffè alla turca, del caffè arabo e del tè iraniano. Ottimo per la digestione e la cura della gola. Per Espresso XO Cardamomo, l'aroma esotico del cardamomo valorizza il gusto classico dell'espresso con una sfumatura profumata, fresca e pungente, tipicamente orientale. Il nostro consiglio: il gusto in più per un espresso shakerato, o sul gelato o crema al cacao per guarnire un dessert.

Espresso XO Cacao e Arancia

L'equilibrio di questi due forti elementi si rivela in un espresso ricercato e profumato, in cui gli aromi del cacao intensificano il gusto e la persistenza del caffè, creando un contrasto finale con la sfumatura intrigante dell'arancia. Consigliato per un espresso macchiato con scaglie di cioccolato o per un dessert con cacao amaro.

Espresso XO Nocciolato

La nocciola è uno dei frutti più ricchi di vitamina E ed è il frutto che in pasticceria meglio si sposa con il cioccolato. L'equilibrio di nocciola e caffè crea un Espresso XO Nocciolato goloso e dal gusto intenso. Si abbina perfettamente a qualsiasi pasto. Consigliato per il cappuccino.

Espresso XO Zenzero e Cannella

La forza dell'espresso si abbina deliziosamente ai profumi irresistibili di cannella e zenzero, con sentori di noce moscata e chiodi di garofano. Ottimo a fine pasto per chiudere in un'apoteosi di spezie.

Con gli Aromatizzati della linea Xelecto si può offrire quindi un menu differente, con caffè sfiziosi ma di qualità, oltre ad arricchire la proposta dei dessert con accenti più particolari, per solleticare il palato esigente di un buon degustatore. Il ristorante, inoltre, può disporre di materiali di comunicazione a corredo come un menu personalizzato, tabelle da parete e sottotazze, per dare al cliente tutte le informazioni sui caffè che vengono serviti a fine pasto. cod 51818

Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111 - www.xelecto.it
Numero verde 800 013855



Espresso XO Nocciolato



Espresso XO Zenzero e Cannella

Caffè, punto debole di troppi ristoranti È il momento di cambiare



di Cristiano Canali



Nel settore della ristorazione il miglior antidoto alla crisi è stato chiaro sin da subito: la qualità. Sfortunatamente, per parecchi ristoratori la ricerca della qualità non ha mai coinvolto il caffè espresso, un rito di fine pasto che tutto il mondo associa ancora oggi alla migliore tradizione italiana.

Molti ristoranti si sono adeguati negli anni a logiche prettamente commerciali che privilegiano caffè di non specificata provenienza, miscele di bassa qualità e macchine del caffè che non rispettano minimamente le caratteristiche peculiari di un espresso a regola d'arte.

Sentir parlare di un buon caffè come di un "terno al lotto" alla fine di un pasto particolarmente soddisfacente è ormai una triste abitudine che, purtroppo, consumatori e ristoratori hanno imparato a tollerare tacitamente, come se non si potesse pretendere per questa fantastica bevanda la stessa qualità di un primo, di un secondo o di un contorno.

Cambiare, però, è possibile! In Italia operano da tempo aziende e tecnologie in grado di poter garantire un caffè sempre cremoso ed eccellente, trasformandolo in un remunerativo punto di forza per chi lo serve e in un gustoso piacere per chi lo beve. In primis un caffè deve essere tracciabile: a garanzia della sua qualità è necessario che consumatore e ristoratore ne conoscano l'origine, la provenienza, la tipologia (monorigine o miscela?) e le caratteristiche organolettiche. L'espresso non è tutto uguale, non può avere sempre lo stesso prezzo e lo stesso sapore. Esistono caffè molto diversi tra loro, abbinabili per gusto e aroma a piatti o palati differenti: per questo chi presenta una "Carta dei caffè", oggi, ha una notevole marcia in più.

Disporre di apparecchiature ingombranti e di un esercito di macinacaffè non è assolutamente necessario, grazie allo sviluppo di cialde monodose in filtro carta che avvolgono i caffè rispettando l'ambiente e garantendo l'assoluta preservazione del macinato fino all'apertura. Per la corretta estrazione del vero caffè espresso in cialde esistono macchine specifiche e professionali di dimensioni e consumi estremamente contenuti, in grado di operare all'esatta temperatura e alla giusta pressione senza alcun intervento da parte degli operatori.

Ristoratori e amanti del caffè, fate quindi attenzione a ciò che servite e a ciò che bevete: i tempi sono decisamente maturi per offrire e pretendere qualcosa in più, ridando notevole dignità alla bevanda più amata, più buona e più insostituibile del mondo.

cod 51773

spiwebitalia.com

ALLUMINIOAGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE

Host 2017
Milano, 20/24 ottobre
Pad 2 - Stand A32-C24

AGNELLI 1907



COLLEZIONE PENTOLE AGNELLI 1907: ACCIAIO COL CUORE D'ALLUMINIO.

#NONTOCCATEMILAPADELLA

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole molto speciali. 1907, associa l'eccezionale conduttività termica e la leggerezza dell'alluminio con la lucentezza dell'acciaio inossidabile. Le pentole della collezione 1907, dal cuore spesso in alluminio, rivestite internamente ed esternamente dall'acciaio, offrono così uno straordinario risultato nella distribuzione uniforme del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico. Le pentole 1907, adatte anche per la cottura ad induzione, con il loro rivestimento esterno in acciaio inox lucido amano mostrarsi nelle cucine a vista, seducendo e incantando chiunque le veda.













PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it



Caffè, toccasana per la salute

Lo evidenzia un **articolo** pubblicato su **Food Science and Nutrition**. I **composti bioattivi** hanno inoltre un **effetto protettivo** che **diminuisce il rischio di diabete di tipo 2**, di **obesità** e di **alcune tipologie di tumore**. Alcuni produttori italiani aggiungono che **non basta la quantità**, ma **serve qualità** in un caffè "salutare"

di *Gabriele Ancona*

Già nel 2011 l'Efsa (European food safety authority) aveva indicato un rapporto di causa-effetto tra una dose di 75 mg di caffeina (circa una tazzina di caffè) e l'aumento di attenzione, confermando il ruolo positivo del caffè sulla concentrazione. Ma oggi un articolo pubblicato il 30 agosto su Food Science and Nutrition va ben oltre. Firmato da B. B. Gokcen, ricercatore della Gazy University di Ankara, in Turchia, analizza l'associazione tra consumo di caffè e minore rischio di sviluppare alcune malattie cardiovascolari e neurodegenerative. Numerosi studi hanno infatti confermato che i composti bioattivi contenuti nella bevanda hanno un effetto protettivo che diminuisce il rischio di diabete di tipo 2, di obesità e anche di alcune tipologie di tumore. Tra i composti bioattivi, la caffeina, gli acidi clorogenici e gli alcoli diterpenoidi sono stati associati a numerosi potenziali benefici per la salute. La caffeina riduce il rischio di sviluppare malattie neurodegenerative

(morbo di Parkinson e Alzheimer), mentre gli acidi clorogenici (Cga) e gli alcoli diterpenoidi svolgono un ruolo benefico per la salute, quali antiossidanti e chemiopreventivi.

In parallelo a questi benefici, i più conosciuti effetti positivi del caffè sulle performance cognitive, soprattutto nelle situazioni di maggiore sforzo mentale, che richiedono particolare attenzione, concentrazione e vitalità. Il caffè diventa così un vero e proprio alleato per contrastare la fatica e l'indolenza: un'assunzione moderata favorisce la concentrazione e aiuta a mantenere alto il livello di attenzione.

«Le qualità benefiche legate a un giusto consumo giornaliero di caffè espresso, tre tazzine, sono ormai note e comprovate anche da studi», sottolinea **Marco Morgandi**, business unit manager di **Caffè del Caravaggio**. «Se il caffè è di qualità, le proprietà sono ancora più efficaci: ecco perché proponiamo solo pregiate miscele e monorigini 100% pura Arabica. Inoltre, per mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche e salutari, Caffè del Caravaggio ha scelto la cialda in carta ecologica».

Caffè Molinari è da sempre attento agli aspetti qualitativi e organolettici del prodotto, con un investimento importante per esempio sul caffè biologico. Per chi invece sceglie un decaffeinato, viene utilizzato un caffè biologico decaffeinato ad acqua, senza l'uso di solventi chimici.

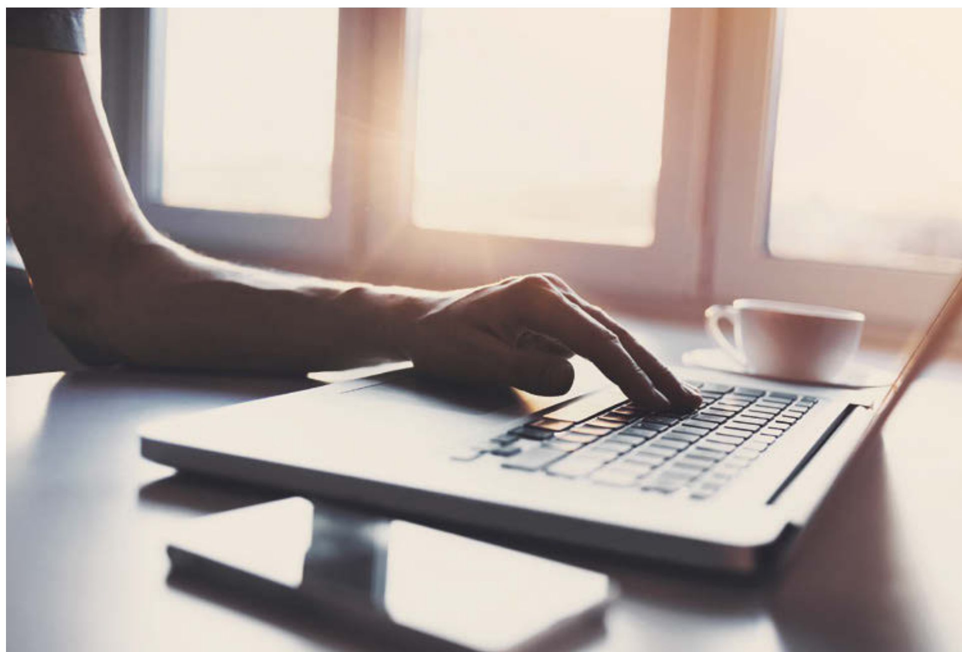
Diverse ricerche hanno suggerito inoltre che la dopamina - un neurotrasmettitore che aiuta a controllare i centri di ricompensa e del piacere del cervello e che regola le risposte emotive - può mediare alcuni degli effetti della caffeina sul comportamento. Dopo aver bevuto una tazza di caffè, la caffeina viene assorbita nel flusso sanguigno, entra in circolo e arriva fino al cervello. Qui l'adenosina, che agisce da sedativo sul sistema nervoso centrale e induce sensazioni di stanchezza, viene antagonizzata dalla caffeina che, grazie alla struttura molecolare simile, si può legare ai ricettori dell'adenosina e agisce come un "impostore", bloccandone l'azione, contrastando la stanchezza e favorendo l'attenzione.

«È riconosciuto che la caffeina presente nel caffè - sottolineano da **Nespresso** - è uno stimolante del sistema nervoso centrale; di conseguenza, il leggero stimolo derivante dall'assunzione della sostanza può aiutare in caso di abbassamento della soglia di vigilanza. Tuttavia, esistono grandi differenze tra gli individui, condizionate presumibilmente da variazioni genetiche, e per questa ragione ognuno di noi dovrebbe essere consapevole del proprio consumo di caffeina e definire ciò che è meglio per se stesso».

Dal mondo della ricerca scientifica risulta che il caffè favorirebbe anche un comportamento cooperativo che evidenzia il suo ruolo di alleato nella condivisione all'interno della socialità. In ultimo, valutando le risposte emotive dopo l'assunzione di caffè, sarebbe emerso che chi lo beve ne ricerca sensazioni di energia, positività, benessere e concentrazione mentale.

«Questo studio - puntualizza **Pierluigi Milani**, titolare di **Caffè Milani** - è un'occasione in più per affermare che il caffè è un prodotto affascinante e unico. Tra i suoi numerosi componenti, la caffeina è oggetto di particolare attenzione e di continui studi. La sua magia risiede in primo luogo nel fatto che è capace di dare luogo a un'insolita situazione: una tazza di buon caffè migliora l'attenzione e la vigilanza, dunque allerta, ma al contempo rilassa, una combinazione di effetti unica. E la ricerca pubblicata da Food Science and Nutrition evidenzia ulteriori interessanti effetti positivi. Un eventuale stato di ansietà subentra solo in caso di intolleranza o di un eccesso di presenza della sostanza nel corpo. Il mio consiglio è di considerare con maggiore attenzione la qualità e la quantità di espressi, dunque di caffeina che si assumono ogni giorno. Bisogna infatti ricordare che nella specie Robusta ci può essere un contenuto di caffeina anche doppio rispetto all'Arabica: chi è di corporatura minuta o chi vuole concedersi una tazzina in più può orientarsi dunque su caffè Arabica e gustare in tutta tranquillità l'amato espresso».

«Accogliamo con gioia le nuove rivelazioni scientifiche legate al caffè», conclude **Caffè Vergnano**. «Senza entrare nel merito della questione scientifica, da parte nostra resta sempre prioritaria la qualità del prodotto. E questa è una mission che ci impegniamo a portare avanti da oltre 135 anni». cod 52064



Gaudes Morbida di Villa Domizia Grappa giovane e aromatica





di Andrea Lupini

La grappa è ricavata per distillazione diretta delle vinacce. Le vinacce sono le bucce degli acini di uva separate dal mosto o dal vino; buone quelle ricavate con pressatura soffice, ricche di umidità e conservate in silos o ambienti chiusi fino a fermentazione ultimata. La grappa si ottiene attraverso la distillazione. La distillazione migliore avviene lentamente, delicatamente, per mezzo di vecchi tradizionali alambicchi, dove il vapore attraversa la massa spugnosa delle vinacce per estrarne la parte meno volatile e trasmettere al vapore le proprie sostanze aromatiche.

L'invecchiamento vero e proprio della grappa non è indispensabile se si vuole ottenere un distillato di giovanile baldanza e aggressività; naturalmente se si sceglie la via del distillato più nobile e complesso, i caratteri organolettici acquisiti saranno in funzione del tipo di legno, del tempo che la grappa trascorre nelle botti e delle condizioni climatiche in cui avviene il soggiorno. Le grappe di alta qualità vengono servite tutte a temperatura ambiente per esaltarne al meglio i profumi e il sapore. La qualità della grappa, come accade per il vino, dipende dal tipo e dalla qualità delle uve usate, ma anche dall'impianto di distillazione e dalle capacità tecniche del mastro distillatore.

La grappa può essere classificata in base all'affinamento e/o alle lavorazioni che seguono la distillazione: Giovane (non invecchiata); Aromatica (derivante da uve aromatiche quali Moscato o Traminer aromatico); Invecchiata (minimo 12 mesi d'invecchiamento in legno sotto controllo UTF, oggi Agenzia delle Dogane); Riserva Invecchiata o Stravecchia (minimo 18 mesi d'invecchiamento in legno sotto controllo UTF); Aromatizzata (con aggiunta di aromatizzanti naturali come erbe, radici o frutti) o parte di esse.

Ovviamente le classificazioni possono coesistere. Per esempio una grappa può essere giovane e aromatica, come nel caso della grappa Gaudes Morbida a firma Villa Domizia. È una grappa ottenuta da vinacce di Chardonnay e Moscato, distillate con impianto discontinuo a vapore in caldaiette di rame presso le distillerie Peroni Maddalena di Gussago (Bs). Dal colore limpido e cristallino, ha un aroma di buona intensità ed offre profumi fruttati e floreali di ottima finezza. Ha un sapore aromatico e lascia in bocca una sensazione persistente, avvolgente e setosa; piacevole morbidezza e dolcezza bilanciata. cod 51646

Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.quattroerre.com

Luca Cinalli e Agostino Perrone al BCB 2016

Autunno intenso per il Gruppo Lucano tra eventi internazionali e nuovi prodotti



Dopo la pausa estiva, per il Gruppo Lucano si prospetta un autunno carico di novità, di eventi nazionali e internazionali, in linea con le iniziative e i successi ottenuti negli anni precedenti. Si riparte con l'attesissima finale di BarItalia, la manifestazione dedicata al mondo del bartending in programma il 25 e 26 settembre a Bari all'interno della Fiera del Levante. Per il Gruppo di Pisticci, partner della manifestazione fin dalla prima edizione, le occasioni per distinguersi non sono mancate: nei salotti dedicati all'incontro con gli operatori, nelle taste session, nei workshop bar dimostrativi e quest'anno con l'attesissima novità legata al "drink d'asporto". L'aroma e la freschezza dei cocktail Lucano in una pratica bottiglia take away creata ad hoc insieme agli organizzatori della fiera. L'etichetta più utilizzata è stata quella del famoso Amaro Lucano inventato nel 1894 dal Cavalier Pasquale Vena e da allora prodotto negli stessi luoghi e con la stessa ricetta da un'azienda che ha raggiunto la fama mondiale facendolo conoscere nei locali da New York a Shanghai.

Altro imperdibile appuntamento nel settore della mixology è il BCB-Bar Convent Berlin il 10 e 11 ottobre. Tre aree ben distinte all'interno dello stand, per poter dare il giusto risalto ai tre prodotti di punta: Amaro Lucano, Amaro Lucano Anniversario e Limoncetta di Sorrento; l'obiettivo è mostrare, anche in questo imperdibile appuntamento di settore, le straordinarie caratteristiche dei prodotti. Special guest due importanti nomi del mondo della mixology: Agostino Perrone, attualmente alla guida del Connaught Bar di Londra, e Luca Cinalli, bar manager dell'Oriole Bar, sempre a Londra.

Importanti novità anche tra i prodotti: nasce infatti Lucano Cream. Dall'unione fra il gusto deciso di Amaro Lucano e quello dolce e morbido del latte, Lucano Cream è un liquore cremoso, corposo e avvolgente da gustare freddo o con ghiaccio, disponibile in esclusiva, per ora, presso "Lucano La Bottega" a Matera. cod 51744

Lucano 1894
Via Carlo De Angeli 3 - 20141 Milano
Tel 02 7249071
www.lucano1894.com



C'è aria di novità nella mixology con i Rum e i Vermouth Roner

Cosa accomuna i Rum R74 White e Aged? Sicuramente la produzione, che avviene in Italia con il metodo della doppia distillazione a bagnomaria in piccoli alambicchi di rame, e l'elevatissima qualità della melassa utilizzata. All'assaggio, il Rum R74 White sprigiona le note torbate tipiche del malto combinate ad un retrogusto fruttato di datteri e fichi; il particolare gusto aromatico è dato da note erbacee che ricordano radici centro-americane. L'unicità del Rum R74 Aged risiede nel suo invecchiamento, che avviene nelle botti del Caldiff, il distillato di mele invecchiato con il metodo Solera. Le note di mela si intrecciano così a quelle di prugna, uva sultanina e vaniglia, mentre la mandorla amara, combinata al profumo intenso di chiodi di garofano, cannella e anice speziato, conferisce un leggero retrogusto amarognolo.

Dal colore dorato brillante il primo e rosso rubino il secondo, i Vermouth GW White e KS Red racchiudono in un mix sorprendente la personalità dei vini dell'Alto Adige in un incontro di sapori mitteleuropeo. Due prodotti espressione del flair mediterraneo nell'arco alpino, ognuno con le proprie caratteristiche. Al gusto e all'olfatto, i Vermouth GW e KS sprigionano infatti tutte le inconfondibili note aromatiche dei vini altoatesini, considerati tra i migliori prodotti vinicoli italiani. La tipica nota amarognola dell'artemisia percepita all'assaggio disciplina magistralmente tutti i sapori contenuti in questi due prodotti unici dell'Alto Adige. Distillerie Roner la sa lunga in tema di "modern mixology", offrendo una vasta interpretazione dei cocktail più in voga e apprezzati, come la rivisitazione di un grande classico italiano: il Negroni, uno dei più famosi drink del mondo. Protagonisti assoluti i Vermouth GW White e KS Red:

- An Other Negroni con il Vermouth White GW: solitamente realizzato con il Vermouth rosso, in questa versione Roner propone di mixare al Bitter Campari e al Z44 Distilled Dry Gin il Vermouth bianco GW, per un twist particolare.
- An Other Smash con il Vermouth Red KS: Z44 Distilled Dry Gin, sciroppo di zucchero, succo di lime, pomodori secchi e naturalmente il Vermouth Rosso KS di Roner sono i protagonisti assoluti di questo fantastico smash. Va ovviamente servito nel bicchiere Rock colmo di ghiaccio, decorato con un twist di lime e fettine di pomodori secchi. cod 51769

Roner Distillerie
via Zallinger 44 - 39040 Termeno (Bz) - Tel 0471 864000
www.roner.com

Pastry | Gelato | Chocolate | Bakery | Coffee

WOW

Sigep

ufi Approved Event

The sweetest business experience

20|24 .01. 2018
Fiera di **RIMINI**

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè

www.sigep.it

Gambarini&Muti

IN COLLABORAZIONE CON

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

SPECIAL EVENTS

PASTRY EVENTS



CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA FEMMINILE



Platinum sponsor





ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
A merger of Rimini Fiera and Fiera di Vicenza





È TEMPO DI RUM

Martinica, rum Aoc dal 1600

L'isola vulcanica è nota per la produzione di **rum agricoli** protetti dal **marchio Appellation d'Origine Controlè** che tutela una **filiera** nata a **metà del 1600** e che **resiste ancora oggi** anche se in misura minore

È la più grande isola delle piccole Antille, nel mar dei Caraibi, di origine vulcanica, colonizzata per la prima volta dalla Spagna nel 1500, ha cambiato varie volte bandiera ma per ultima è stata la Francia a perseguire il suo dominio. Oggi ne è un suo dipartimento d'oltremare.

In queste fertilissime terre, circondate da spiagge meravigliose, si coltiva ancora la canna da zucchero, utilizzato per produrre zucchero e soprattutto per ottenere il prestigioso rum agricolo. Quando si parla appunto di rum agricolo viene subito in mente la Martinica come collegamento naturale.

I primi documenti dove si parla di alambicchi e distillazioni sono datati alla metà del 1600, mentre la prima distillazione dignitosa è datata 1694 da parte del Padre Labat che utilizzò un alambicco del tipo Charentaise importato dalla zona del Cognac Francese.

All'epoca esisteva solo il rum di melassa perché il succo serviva tutto per la produzione dello zucchero esportato in tutta Europa. Solo alla fine del 1800, dopo il crollo di questo commercio, si iniziò a produrre il rum agricolo, cioè da solo succo vergine di canna, il cosiddetto "Vesou".

Nel 1996 si decise di mettere una guida nella produzione di questo distillato e venne creata la Aoc, Appellation d'Origine Controlè Martinique, una Doc specifica che impone chiarezza e regole produttive da rispettare. Si parte dai 12 tipi di canne ammesse alla produzione e la conseguente eclusione dell'utilizzo di sciroppi o melasse, dal grado zuccherino, all'acidità, i tipi di lieviti ammessi, l'utilizzo della sola colonna creola come strumento di distillazione, i gradi dell'alcol, i tipi di contenitori per l'invecchiamento e i relativi tempi minimi di sosta in essi.


di Davide Staffa

Sono rimasti pochi oggi i marchi prodotti, tra i più famosi troviamo Bally, prodotto da St.James, Depaz che distilla e invecchia per conto suo così come Neisson e Saint James, La Mauny, che produce anche per Trois Riviere, La Favorite e J.M.. La distilleria Du Simon che distilla per Clèment e Habitation St.Etienne. cod 51768

DIAMONDS
LA GEMMA DELL'EST
ZANZIBAR

Managed by PlanHotel Hospitality Group



Enjoy Real Hospitality
Zanzibar

Kenya - Maldive - Mozambico - Zanzibar

diamondsresorts.com

DIAMONDS
MEQUFI BEACH RESORT
MOZAMBIQUE

Managed by PlanHotel Hospitality Group



Enjoy Real Hospitality

Mozambico

Kenya - Maldive - Mozambico - Zanzibar

diamondsresorts.com

Norda Exclusive, successo annunciato

Linea in Pet dedicata alla ristorazione



L'ottima risposta di mercato che sta ottenendo Norda Exclusive evidenzia come Acque Minerali d'Italia - la holding della famiglia Pessina - abbia saputo ancora una volta intercettare le aspettative del mercato della ristorazione. La linea Exclusive dimostra infatti come anche le bottiglie in Pet possano essere in sintonia con la domanda che caratterizza il canale Horeca, una domanda basata sempre più sul binomio qualità e versatilità.

Exclusive ha trasmesso a un contenitore in Pet una "shape" che valorizza la qualità dell'acqua minerale Norda, il servizio in tavola e il punto vendita, accogliendo allo stesso tempo le richieste di avere originali bottiglie in Pet oltre che in vetro. Exclusive viene distribuita sotto il marchio Norda, brand di punta del Gruppo Acque Minerali d'Italia nel canale della ristorazione, e prevede attualmente due formati: 1 litro e mezzo litro, nelle versioni "mossa" (frizzante) e "ferma" (naturale).

L'acqua è quella dell'apprezzata Sorgente Ducale di Tarsogno, posta sul Monte Zuccone a 1.496 metri di altezza nell'Appennino Parmense.

Le bottiglie, personalizzate con il marchio Norda in verticale, sono composte da due parti (entrambe differenti e complementari) che si saldano tra loro grazie a un doppio motivo a onda che le fonde in un corpo solo, dando vita a un contenitore assolutamente unico. Il mercato stesso ha decretato Exclusive come uno dei pack in Pet più originali dedicati alla ristorazione.

Una proposta distintiva ma non unica per Acque Minerali d'Italia, che grazie alle sue potenzialità produttive (ben 8 stabilimenti sul territorio nazionale, 26 sorgenti e 27 linee di imbottigliamento) è in grado di offrire al canale Horeca una vera e propria gamma anche in Pet che si affianca alla ben nota "Carta delle Acque" organizzata su sette preziose proposte in vetro.

Anche per quanto riguarda il Pet, fare riferimento ad Acque Minerali d'Italia significa avere a disposizione prodotti come San Fermo, Lynx e Gaudianello-Leggera. Un repertorio importante anche nell'ottica di un'offerta sempre più connessa alle richieste di territorialità del prodotto e filiera corta a chilometro zero. Con Gaudianello, in particolare,

Acque Minerali d'Italia presidia da protagonista il mercato del Centro Sud, e propone a tutta Italia un brand giustamente accompagnato dall'identità di "Gusto Mediterraneo".

cod 51656

Acque Minerali d'Italia
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 02 33000177
www.acquemineraliditalia.it

Surgelati, in ogni stagione tutti i benefici degli alimenti



Grano saraceno, castagne, piselli con crema di carciofi e capperi caramellati

INGREDIENTI: 1 tazza di grano saraceno (per persona), castagne arrostite, piselli surgelati, carciofi surgelati, capperi sotto sale, miele, limone, olio d'oliva, semi di zucca.

PREPARAZIONE: cuocere il grano saraceno in acqua leggermente salata. Cuocere le castagne precedentemente incise in forno o in padella adatta (quella per le caldarroste) ed eliminare la buccia. Lasciare scongelare come da manuale i piselli e condire con olio e succo di limone. Frullare i carciofi surgelati fino ad ottenere una crema ancora gelata. Cuocere in padella con olio ed aggiungere acqua poco alla volta perché non bruci. Mettere in una padella antiaderente olio, un cucchiaio di miele e i capperi tritati grossolanamente lasciando un po' del loro sale ed i semi di zucca. Mescolate ed aggiungete un poco di succo di limone. Lasciate caramellare per pochi minuti. Condite il grano saraceno con la crema di carciofi, aggiungete i piselli crudi, spolverate con capperi e semi di zucca e finite con olio d'oliva.

Surgelato o congelato? Quale dei due è il metodo di conservazione più idoneo perché gli alimenti o le preparazioni non perdano i loro benefici?

■ Refrigerazione: da 0°C a 10°C, si ottiene il blocco della crescita dei microrganismi responsabili delle tossinfezioni.

■ Congelamento: a -15°C, si ottiene il blocco della crescita microbica. È un processo lento che permette la formazione di grossi cristalli di acqua tra le molecole dell'alimento.

■ Surgelazione: a -18°C, si ottiene il blocco della crescita microbica e la formazione di microcristalli di ghiaccio che non danneggiano l'alimento mantenendone le proprietà. È un processo rapido.

È evidente che la scelta del processo migliore sarà la surgelazione. Per tutti però dobbiamo sottolineare che fermano solo il proliferare dei microrganismi, non li uccidono, ed è per questo che è importante osservare accorgimenti prima e dopo questi processi. Il solo modo di uccidere i patogeni è la sterilizzazione, ovvero la cottura anche per breve tempo ad una temperatura oltre i 100°C. Prodotti ben puliti, lavati, asciugati e stivati in contenitori idonei anch'essi puliti. Il sottovuoto è un buon suggerimento.

Analizzando le caratteristiche dei processi possiamo definire che la scelta del surgelato sia da preferire, oltretutto si tratta dell'unico processo definito "naturale" e regolamentato da una legislazione. La cosa però molto importante per tutti i metodi è rispettare la catena del freddo.



di Milly Callegari

Nelle strutture preposte alla dispensazione di questi prodotti sono le apparecchiature che aiutano, ma a casa come dobbiamo comportarci? Se compriamo il prodotto già surgelato dobbiamo assicurarci che il trasporto sia breve, in contenitori adatti alla perdita minima di temperatura e quando arriviamo al nostro congelatore. Mettiamo il prodotto in una scatola di polistirolo o in un sacchetto vuoto e già refrigerato in modo che non ci sia contatto con gli altri prodotti nel congelatore perché la differente temperatura, anche se minima, si trasmette a questi alterandone il periodo di conservazione.

Quale sarà la via migliore per scongelare gli alimenti? In primis si deve assolutamente tenere in considerazione sia la contaminazione batterica che arriva dall'ambiente che la ripresa di quei microrganismi già presenti in quiescenza. Importantissimo: non far scongelare nessun prodotto all'aria a temperatura ambiente: o subito cotti o lasciati scongelare in frigorifero lasciati nel contenitore (se ermetico). Ad esclusione di prodotti panati. Teniamo però in considerazione che nel liquido di scongelamento passano anche le sostanze idrosolubili come vitamine e sali minerali, per cui il consiglio è quello di cuocere l'alimento direttamente in padella. Seguendo questi piccoli accorgimenti possiamo preparare piatti in cui si concentrano benessere e funzionalità. cod 51772



INTOLLERANZE & CO

Agricoltura idroponica

I prodotti nati da **piante coltivate fuori dalla terra**, in una soluzione acquosa, sono **privi di contaminazioni da metalli pesanti** e **sostanze nocive**. Gli **intolleranti al nichel** possono così seguire una dieta più varia

Avete mai sentito parlare dell'agricoltura idroponica? Ebbene, si tratta di un metodo di coltivazione ideale per chi soffre di allergia o intolleranza al nichel. Cominciamo col dire che per agricoltura idroponica s'intende la coltivazione delle piante fuori dalla terra, la quale viene per così dire sostituita da una soluzione che contiene acqua e varie sostanze nutritive. I benefici per gli intolleranti a questo insidioso metallo derivano dal fatto che il nichel è presente nel terreno in notevoli quantità. Un po' perché la crosta terrestre è densa di metalli pesanti, e poi perché la terra assorbe il nichel presente nell'acqua piovana e viene attraversata da oggetti come tubi e irrigatori. Da qui la contaminazione dei cibi che consideriamo naturali e puri. L'agricoltura idroponica dunque punta a eliminare questa precondizione determinando un abbassamento delle quantità di nichel presenti nelle piante, in modo da poter consumare frutta, ortaggi o cereali "ripuliti" dall'allergene in questione.

Va precisato che i prodotti derivanti da piante coltivate con queste tecniche non presentano differenze rispetto a quelli coltivati con i sistemi tradizionali. Anzi, la differenza sta nel fatto che in questo caso i livelli di tossicità sono minori. Questo accade anche perché con l'idroponica è possibile controllare in maniera totale la somministrazione di fertilizzanti. Inoltre le piante non vengono intaccate da possibili virus o batteri presenti nel terreno. Dunque il controllo pressoché onnicomprensivo del processo di crescita e maturazione garantisce una qualità del prodotto superiore.

Per gli intolleranti al nichel si aprono prospettive davvero confortanti. Se col passare del tempo aumentasse la quota di coltivazioni realizzate in idroponica, si riuscirebbe ad abbassare in maniera esponenziale la contaminazione da metalli pesanti e sostanze nocive. Con grandi benefici non solo per gli intolleranti, ma per tutti i consumatori! Gli intolleranti al metallo pesante potrebbero davvero arricchire la dieta con cibi che avevano escluso dal proprio orizzonte. Quindi potrebbero seguire una dieta più varia e soddisfacente. Tra i vantaggi, anche il fatto di ridurre gli sprechi d'acqua e ottimizzare la produzione in virtù di un maggiore controllo "genetico" sullo sviluppo delle piante. Insomma più gusto, più salute e impatti positivi anche sull'ambiente. Ma il discorso va ancorato al presente. Esistono già delle imprese che producono e commercializzano cibi derivanti dalla coltivazione idroponica. cod 51947



di Tiziana Colombo

ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute

follow us

Cucinare colora la Vita!

IFSE
LA SCUOLA DI CUCINA
PER ECCELLENZA

ei
eccellenzeitaliane



CASTELLO DI PIOBESI TORINESE
P.ZZA VITTORIO VENETO, 7 10040 PIOBESI TORINESE (TO) ITALY
WWW.IFSE.IT +39 393.8356385

PER INFORMAZIONI CORSI CHIAMA:
011 96 50 447

PRENOTA LA TUA VISITA
ALLA SCUOLA

FINGER DI RISO ALLO ZAFFERANO

con salsa all'arancia e olive verdi

www.ifse.it

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: **Riccardo Marello**

IFSE Culinary Institute



Ingredienti

Brodo vegetale	gr.	**500**
Cipolla	gr.	**5**
Riso Carnaroli	gr.	**60**
Burro	gr.	**10**
Parmigiano Reggiano	gr.	**10**
Zafferano	q.b	
Salsiccia fresca	gr.	**40**
Sale	q.b	
Pepe bianco	q.b	

Procedimento

Tritate la cipolla e fatela soffriggere con un poco di burro in una casseruola con fondo ampio; incorporate il riso e fatelo tostare.

Cuocete il riso, aggiungendo poco a poco il brodo in maniera da ricoprirlo. A 3/4 di cottura aggiungete lo zafferano.

Mantecate il riso al dente con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato, versatelo in uno stampo da torta rettangolare foderato con carta da forno, livellate in modo da ottenere uno strato di tre centimetri e lasciate raffreddare in abbattitore.

Una volta freddo, togliete il riso dallo stampo e tagliatelo in cubetti di quattro centimetri per lato; adagiateci sopra la salsiccia tagliata di pari misura, sistemate il tutto in una teglia e fate cuocere in forno a 180°C per 5 minuti. In alternativa, formate delle quenelles di riso utilizzando due cucchiai o avvalendosi di appositi stampi (come da immagine).

Fissate la salsiccia al riso con uno stecchino di bambù e servite in piattini da finger food.

ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute

docks LAVAZZA imperia Debic BERKEL Autodrocetta IRINOX MUTTI ORVED LAINOX GIUSO siliko'Mart FRIO ecopack iGien MUSEO DEL GUSTO



Una cucina per il territorio

Petza valorizza la Sardegna a tavola

di *Alberto Lupini*

Salvo che ci si arrivi da Cagliari (a 40 minuti di distanza), dalle località turistiche dell'isola è un piccolo viaggio, ma certamente di quelli che ne valgono la pena. Fosse anche solo per ammirare da qui le Giare e una parte del cuore autentico della Sardegna, Siddi (Vs) è una meta da non perdere. A maggior ragione se l'obiettivo è uno dei ristoranti sicuramente più interessanti dell'isola. Uno di quelli dove il rapporto fra qualità, ricerca e territorio è fra i più praticati. A S'Apposentu la percezione immediata è quella di un'oasi di ricercatezza e serenità.

Sardo, di nascita e per passione, **Roberto Petza** è il cuoco patron che ti accoglie con la ricchezza di una cucina capace di integrare al meglio i prodotti sardi apparentemente più poveri con quelli più celebrati. E del resto, essendo nato poco lontano, a San Gavino Monreale (Vs) nella pianura del Campidano («il paese con la più alta produzione di zafferano in Italia», come ricorda con orgoglio), ha fatto del suo ristorante una vetrina del territorio, a partire da quello stesso zafferano che insieme a tanti altri prodotti dell'orto (come le cipolle viola) sono al centro dei suoi menu nel suo ristorante.

Ha fatto anni di gavetta come cuoco, Roberto, ma decide nel 1998 di rientrare nella sua amata regione e con indiscusso talento, ha aperto un ristorante che ad oggi non solo annovera una stella Michelin e tre forchette del Gambero Rosso, ma è in grado di attirare tanti turisti e tanti gourmet.

«È difficile qui - spiega il cuoco, membro Euro-Toques, riferendosi a quanto isolata sia la zona dove ha





Roberto Petza

scelto di aprire il suo ristorante - ma ho fatto comunque questa scelta per riappropriarmi della mia idea di cucina», un'idea che si fonda su pilastri come «il rapporto con il produttore, la terra e i suoi prodotti». E questi prodotti, della tradizione, a volte anche poveri, vengono esaltati e valorizzati nei suoi menu, tanto da poter definire la sua cucina non tanto "del territorio", ma, come lui stesso la definisce, «per il territorio».

Un territorio nel piatto da intendersi non tanto come chilometro zero, quanto in un'altra accezione, più profonda: «Io faccio il chilometro zero, a volte anche il centimetro zero. Perfino le ostriche nel mio menu sono pescate non molto lontano da qui. Ma quando parlo di cucina del territorio intendo il piacere che ho nell'avere un rapporto vero con il produttore. Non chiamo un'azienda per farmi portare un filetto di pecora, chiamo il produttore per avere la pecora intera».

Per uomini come Roberto Petza, che hanno in mente da sempre una direzione chiara, quella del territorio, il futuro non può che puntare sul territorio stesso: «Vorrei vedere tanti più ragazzi approcciarsi alla terra. In una zona come questa, dove ormai la disoccupazione tocca il 65%, non si coltiva e non si produce abbastanza». Roberto per primo si è mosso per migliorare questa situazione: «Ho dato ai produttori che coltivavano l'orto per "hobby", la possibilità di farlo come lavoro. Questo per me è un punto di partenza quando parlo di futuro». Il tutto, va ricordato, grazie a quella che è una sponda per lui insostituibile come la moglie, Rossella Mura, che lo affianca nella gestione dividendosi fra Siddi e Cagliari.

Queste parole rendono giustizia a Roberto Petza, che oltre ad essere cuoco si qualifica anche come ambasciatore e promotore di produttori e prodotti tipici. «Io penso che un ristorante in un luogo come questo debba prima di tutto essere un volano di sviluppo, un'occasione per poter fare qualcosa di diverso. Io non penso al ristorante come ad un business e basta, dev'essere anche altro, deve saper portare qualcosa al territorio».

cod 51594

S'Apposentu
vico Cagliari 3, 09020 Siddi (Vs)
Tel 070 9341045
www.sapposentu.it

Il nuovo Hotel Pfösl

Da vecchio maso a eco design hotel

Alla reception un contadino consegna frutta ed ortaggi freschi mentre nell'aria si diffonde un profumo di incenso al timo e lavanda, erbe raccolte nel giardino del vecchio maso. Vivere un'esperienza all'Hotel Pfösl in Val d'Ega (Bz) è un'avventura che risveglia e appaga i sensi. Siamo ai piedi del Catinaccio e del Latemar immersi tra le montagne leggendarie delle Dolomiti, entrate nel 2009 nel Patrimonio dell'Umanità Unesco. Brigitte, Eva e Daniel Zelger chiamano il loro hotel "casa" e questo già dà la dimensione del tipo di accoglienza riservata agli ospiti del Pfösl dove materiali naturali, come il legno di cirmolo, larice e abete, incontrano il moderno design. Un luogo di ritiro a 1.375 metri, un eco hotel immerso in 35 ettari di prati e boschi.

Nel 2017 l'Hotel Pfösl è stato completamente ristrutturato. I lavori sono durati tre mesi e l'albergo è stato riaperto il 3 giugno di quest'anno. Alcuni dati: 820 giorni di progettazione, 11mila metri cubi di superfice, 88 giorni di costruzione, 10 uffici di progettazione, oltre 40 ditte e più di 400 collaboratori sul cantiere. Sono state così realizzate 18 nuove suites ai margini del bosco, 3 chalets nel bosco, nuova hall con reception in design alpino, bar e nuova lounge con caminetto, area buffet e ristorante panoramico con vista, NaturaSpa con 8 saune, piscina panoramica priva di cloro pulita attraverso l'elettrolisi salina e una zona verde per ritrovare calma e tempo per sé.



di Lina Pison

Corso di panificazione e merenda altoatesina

Ogni giovedì pomeriggio c'è il corso di panificazione con trucchi e consigli per fare il pane in casa e ogni settimana il cuoco Markus Thurner sforna fumanti pagnotte dal vecchio forno del Pfösl che risale al 1730. Tra i tipi di pane che si possono assaggiare quello alle noci, al formaggio, al tartufo, al malto e al lievito ma-

dre. Il pane fresco, ancora tiepido, viene servito nell'area buffet durante la tradizionale merenda altoatesina dove non manca mai lo schüttelbrot, tipico pane croccante di segale, accompagnato da speck, salamini affumicati, formaggi, sott'aceti, rafano speziato e diversi tipi di burro prodotto con il latte dei masi vicini.


foto del servizio Florian Andergassen

Sentiero delle erbe e paesaggio commestibile

Attorno al Pfösl ci sono diversi orti e un sentiero di erbe e alberi da gustare. Le erbe, la verdura e la frutta raccolti dal giardino del vecchio maso vengono utilizzati in cucina dal cuoco Markus per le sue creazioni. Tra le grappe c'è quella all'ortica, fatta in casa. Anche le marmellate sono preparate dalla brigata di cucina; da provare quella alla fragola e rabarbaro. Ogni giorno si trovano degli incensi diversi distribuiti nei vari ambienti per pulire l'aria, fatti con erbe come la salvia, il timo, la lavanda, i fiori di sambuco e la menta.

Chef's table

Un'esperienza di gusto da vivere in cucina. I clienti possono riservare un tavolo e lasciarsi viziare dal cuoco Markus. I cibi sono preparati con ingredienti freschi, leggeri e regionali. Un'attenzione particolare viene riservata ai piatti senza glutine, senza lattosio e vegani. Caldo e accogliente l'angolo bar; un "Moscow Mule" è l'ideale per concludere la serata.

Spa, un'oasi di pace con vista Dolomiti

Oltre alla piscina interna ed esterna, da provare la vasca idromassaggio panoramica insieme al percorso Kneipp a piedi nudi che si conclude nel laghetto balneabile. Disponibili 8 diversi tipi di sauna: sauna esterna "Il Rituale", nuovo bagno turco salino, sauna alle erbe alpine, bagno turco al timo selvatico, sauna al pino mugo, sauna panoramica alla lavanda, sauna meditativa nel fieno e cabina a infrarossi e angolo degli snack alle erbe alpine.

Eva, Daniel e Brigitte Zelger



Inverno al Pfösl

Dall'hotel partono le piste da fondo che portano fino al maso Lupino. 4-5 volte la settimana vengono organizzate delle escursioni guidate con le ciaspole che vengono messe a disposizioni gratuitamente dall'hotel. Lo Skicenter Latemar/Obereggen offre 50 km di piste. Tutti gli impianti di risalita sono aperti ogni giorno dalle 8.30 alle 16.30. Ogni martedì, giovedì e venerdì la pista Oberholz è aperta anche la sera dalle 19.00 alle 22.00. Shuttle gratuito dell'hotel.

cod 52041

Hotel Pfösl
Rio Nero 2 - 39050 Nova Ponente
(Bz) - Tel 0471 616537
www.pfoesl.it

Dolcevita a Venezia, proposte golose per ogni ora della giornata

Ha aperto da poco a Venezia Dolcevita, il nuovo format targato Unilever. Situato nel cuore di Dorsoduro, a due passi da Ca' Foscari e Campo Santa Margherita, Dolcevita è lo spazio food diretto e gestito da Flavio Camoli, con una proposta innovativa e accattivante. Pasticceria, caffetteria e cucina per 80 mq che ragionano in grande e una proposta modulata su tutto l'arco della giornata. Tutto viene lavorato a vista e sul momento, con un pasticcere che è anche cuoco e che propone la farcitura espressa per brioche dolci o salate e panini gourmet. Tra gli strumenti dello chef non manca la piastra a freddo per la preparazione in diretta di cocktail esotici e freschi dessert a base frutta. Il caffè è elaborato e proposto in tutte le sfumature possibili a partire da dieci differenti miscele, con macinatura dei chicchi in diretta anche per orzo e ginseng.



Il design dello spazio è stato affidato a Costa Group (progetto dell'architetto Marta Romboli), con un intervento che, partendo da una location storica, ha saputo integrare gli elementi originali con materiali innovativi: il tutto nel segno di una raffinata eleganza. A partire dal bancone in marmo nobile di Carrara, protagonista assoluto dello spazio, e dalla vetrina che vi si integra come una scultura, impreziosita da profili in rame rosa, che vengono replicati anche nelle linee degli specchi che riflettono la classe veneziana.

Un format innovativo e multifunzionale che, dopo Venezia, Unilever vede replicabile nel resto della Penisola.

cod 51634

Dolcevita
Calle Crosera, Dorsoduro 3956/A
30123 Venezia

Photography by Warren & Nick



PERRIER-JOUËT, LO CHAMPAGNE SEDUCENTE

Dalla sua fondazione nel 1811. la Maison di Champagne Perrier-Jouët ha creato vini eleganti e floreali, dalla rara finezza e con la chiara impronta dello Chardonnay.
L'eleganza delle cuvées è rappresentata dalle anemoni del periodo Art Nouveau che decorano la bottiglia di Belle Epoque, offrendo momenti di puro piacere e bellezza.
www.perrier-jouet.com





Feel Como, il Lario entra in cucina

Produttori locali, materie prime di nicchia e di alta qualità: il territorio è focale nella cucina di **Federico Beretta**

di *Alberto Lupini*

Tradizione, innovazione, ma soprattutto territorio. Queste le tre fondamenta su cui si basa la cucina di Feel Como, ristorante ospitato in un antico palazzo in centro città, ristrutturato con buon gusto, di **Federico Beretta**, giovane cuoco, membro di Chic e recente new entry in Euro-Toques Italia. Non si illuda, quindi, il turista, di trovare qui un branzino o un Sassicaia, perché Federico ha fatto una scelta: ha scelto di creare piatti gourmet reinterpretando (alla grande) quei prodotti naturali e genuini che il lago e le aree alpine offrono, e da cui è sempre rimasto affascinato.

«Siamo gli unici qui a Como ad aver fatto una scelta di questo tipo - racconta con orgoglio Federico - quella di valorizzare il territorio in cui siamo, perché la cultura del cibo qui non manca».

E quale modo migliore per farlo se non creando un legame indissolubile con i piccoli produttori vicini, tentando con tecniche moderne e ricerca di valorizzarne i prodotti, tanto di nicchia quanto di qualità? Dal pesce di lago, come «lavarello, salmerino, agone e persico», ai formaggi, come «gorgonzola, burro di montagna, stracchino delle Valli Orobiche e bitto storico...», i prodotti del territorio in carta nel locale di Federico Beretta sono davvero tanti.

Una filosofia in cucina, questa, che non si ferma ai piatti, ma coinvolge anche i vini: «L'idea - ricorda Federico - è stata di mia moglie, da poco sommelier. Ha voluto affiancare al nostro menu etichette del posto, di piccoli produttori, di vitigni autoctoni, vini che in pochi conoscono ma che hanno veramente un grande valore». Vini selezionati con cura e competenza da Elisa Forlanelli, vera anima della sala e divulgatrice della cucina di Federico.

Può sembrare una limitazione, specie per quei clienti «che magari arrivano d'estate dalle altre parti d'Italia», che ricercano una cucina a cui sono più abituati, la blasonata Cucina italiana con le sue chicche. In realtà la scelta di Federico non solo offre ai clienti la possibilità di conoscere ed esplorare davvero una terra dal grande potenziale, ma si allinea alla filosofia che contraddistingue Euro-Toques dalla sua fondazione, vale a dire, utilizzando le parole del suo presidente, **Enrico Derflinger**, «prestare attenzione alle tipicità dei rispettivi territori».

Tre piatti da non perdere: lo Storione tonné (un richiamo al vitello tonnato, di grande eleganza), i deliziosi Gnocchi di zucchina gialla e gli Spaghettoni all'aglio nero, dove la lumaca e le sue uova vengono nobilitate.

Per riscontrare quanto Federico coniughi questi tre valori, è sufficiente affacciarsi alla grande finestra all'esterno del locale, una cucina a vista su strada, che permette ai passanti, turisti e locali, di scrutare il lavoro del cuoco nei più intimi e scrupolosi dettagli. cod 51898

Feel Como
via Armando Diaz 54 - 22100 Como
Tel 334 7264545
www.feelcomo.com

Da Nadia, nuova location ma resta la qualità

Quarto trasferimento del ristorante **Da Nadia** in Lombardia, con le guide (**Michelin in primis**) che sempre la seguono e la premiano. Ora, in un cascinale a **Erbusco** (Bs), ripropone una cucina che nasce da **genuinità** ed **eleganza**

di *Alberto Lupini*



Prima a Rovato (Bs), poi a Sarnico (Bg) e infine a Castrezzato (Bs). Da inizio agosto di quest'anno, però, **Nadia Vincenzi** ha deciso di trasferire per la quarta volta la sua attività, scegliendo la Franciacorta (Erbusco) come sede degna dell'alta cucina di pesce che lei, originaria di Rimini, propone ormai da anni in Lombardia.

«Penso che aver aperto il mio nuovo locale in Franciacorta - spiega Nadia - sia una scommessa vincente». La prima stella Michelin l'ha ottenuta a Sarnico, e la Guida rossa l'ha ribadita anche a Castrezzato. Ora la sfida per Nadia sarà quella di conquistare di nuovo pubblico e critica in questa fascinosa location, «forse il locale più bello tra quelli che ho aperto».



foto Giulio Zilietti

Alberto Lupini e Nadia Vincenzi

Nel nuovo spazio, elegante e sobrio, la cucina rimane fedele a se stessa, una cucina all'insegna di semplicità e leggerezza, costruita su materie prime di alta qualità e rielaborate al meglio.

«Non ho seguito le mode, sono rimasta sempre quella che sono, ho ancora in carta i piatti che mi hanno portata al successo», un successo che continua dopo 27 anni nel mondo della ristorazione. Esempio calzante sono i suoi Spiedini di calamaretti, scampi sgusciati, mazzancolle e seppioline sul carbone, che non hanno eguali per la delicatezza che li caratterizza.

Il nuovo Ristorante Da Nadia sorge all'interno di un cascinale del XV secolo. Il ritmo in cucina e il gusto nel piatto riprendono quella tradizione che Nadia ha consolidato negli anni: «Dopo Rimini ho vissuto in Molise, che ritegno la mia seconda casa. Mi ha dato tanto».

Ingredienti di prima scelta, giochi di colori e profumi nelle proposte, e la freschezza come marchio di qualità. Ma «conta molto anche il vino. Perché, diciamolo, la gente beve, e quando lo fa vuole bere bene».

Genuinità ed eleganza e un'offerta davvero variegata anche nel menu degustazione e nei business lunch all'ora di pranzo. cod 51904

Ristorante Da Nadia
via Camillo Benso 7 - 25030 Erbusco (Bs) - Tel 030 7040630
www.ristorantedanadia.com





Tramvia, l'ospitalità di una volta

Fare una sosta al **Tramvia** è un'occasione da non perdere. Oltre al pranzo e alla cena, un **momento indimenticabile** è l'ora dell'**aperitivo al tramonto** sulle sponde del Reno

Non capita spesso di trovarsi per la prima volta in un ristorante e confrontarsi con il proprio bagaglio personale più prezioso: i migliori ricordi che affiorano, tanti i profumi che arrivano dal giardino, anche quelli dimenticati, e la sensazione di sentirsi coccolati. Eccoci qua, una vera terrazza sul Reno, col giardino che si affaccia sul fiume e da cui si può ammirare la chiesa di San Martino, il ponte romano sul corso d'acqua, l'antica chiusa di Casalecchio (Bo) e poi uno scorcio che proietta lo sguardo fino a San Luca.

Fermata di posta prima, capolinea del tram poi. Molto interessante ricordare che il palazzo della Locanda Tramvia, risalente alla fine dell'800, fu uno dei primi palazzi costruiti nella città e l'unico sopravvissuto ai bombardamenti della prima e seconda guerra mondiale grazie alla Madonnina che poi non è mai stata rimossa dal muro dall'inizio dell'800 ad oggi.

Protagonista di questo "Rinascimento del gusto" è il giovane Antonio Gasperini, che ha ristrutturato nel 2013 il ristorante, compreso il residence, conservando quell'aspetto che rimanda al remoto passato, quando gli attuali locali erano destinati a cantine. Ora sono ben visibili e valorizzati i sassi di fiume e le volte con mattoni fatti a mano, che donano un aspetto rustico ma elegante alle sale adibite all'ospitalità degli avventori.

Questo posto sembrerebbe avere più di una vocazione. Da un lato l'ambiente rustico e accogliente della cantina, dall'altro quello più ricercato e "galante" del ristorante. Cantina, cucina ed enoteca: tre locali in uno, anche da poter vivere durante tutto l'arco della stessa giornata. L'ambiente, anche se potrebbe apparire poco illuminato, o con le luci non focalizzate sui tavoli, dona comunque una atmosfera non banale ma calda e inusuale.

Oltre al pranzo e alla cena, un momento indimenticabile è l'ora dell'aperitivo al tramonto sulle sponde del fiume Reno. Un'autentica poesia sorseggiare Champagne o Franciacorta, rossi corposi o deliziosi cocktail, Whisky o Cognac al calar della sera, oltre che una vasta scelta di vini locali, nazionali e internazionali nel Fumoir Open Air per esaltare e rendere ancor più sublime il ricordo al Tramvia. cod 51932

Tramvia
via Marconi 31 - 40033 Casalecchio di Reno (Bo) - Tel 051 575044
www.tramvia.it

spazio fumoir
il gusto dell'incontro



Vuoi sviluppare un Fumoir nella tua struttura?

Contattaci su
www.fumoir.it
comunicazione@fumoir.it

TORINO EAT&DRINK



"CARLO E CAMILLO" A TORINO IL BISTROT PER PALATI RAFFINATI

di *Piera Genta*

Nel centro storico di Torino, un locale dedicato al Re Carlo Alberto e a Camillo Benso conte di Cavour. La formula è quella di moda oggi del bistrot, aperto dalla colazione alla cena con pranzo, tè pomeridiano e aperitivo. A curare il menu è Fabrizio Tesse, chef stellato della "Locanda di Orta" a Orta San Giulio (No) e del "Ristorante Carignano" di Torino insieme a Ruggero Rolando, resident chef di quest'ultimo locale di cui "Carlo e Camillo" è lo spin-off. Un luogo dove il gusto nasce dalla collaborazione con produttori attenti, materie prime regionali (molte Presidi Slow Food), scelte in base alla stagionalità e trasformate con passione e un guizzo di interpretazione.

"Co' mangiuma": con una frase dialettale in piemontese inizia il menu. I piatti ricordano la tradizione langarola, come la coscia di vitello battuta al coltello con bagna cauda e tuorlo d'uovo confit, i ravioli del plin ai tre arrosti e il vitello tonnato. Ma spunta anche la tartare di pesce spada con erba cipollina e vinaigrette al chinotto e i filetti di sarde affumicate con crema acida al lime e uova di salmone che dà idea dei freschi contrasti che accompagnano tutta la carta, per una cucina legata ai codici tradizionali del gusto, alle esperienze e alle origini liguri dello chef.

Per gli amanti dei dolci, la torta Carlo con pesche e amaretto e quella Camillo, senza glutine, con nocciole e fichi, frutto di un'accurata ricerca sui gusti dei due personaggi del pasticcere Matteo Di Noia. Grazie alla collaborazione con il maestro gelatiere Alberto Marchetti, sono nate due nuove delicatezze: Carlo (riso, latte e grissini) e Camillo (gianduia e Punt e Mes). Curata e adeguata la carta dei vini. Prezzi corretti. I piatti sono tutti pensati per l'asporto. cod 51996

Carlo e Camillo
via Carlo Alberto 35 - 10123 Torino
Tel 011 5170171

BOLOGNA EAT&DRINK



VINCENZO VOTTERO RIPARTE DA VIVO OASI DI TRANQUILLITÀ TRA ANTICO E MODERNO

Nuova avventura per Vincenzo Vottero che, sulle ceneri di quello che era il Caffè Biavati di porta Saragozza, ha dato vita lo scorso 7 giugno a ViVo, Vincenzo Vottero Space Lab. Senza abbandonare la fortunata esperienza della Antica Trattoria del Reno, di cui rimane patron lasciando la cucina all'affidabile Enrico Bigi, il vulcanico chef bolognese in questa nuova sfida si affianca alla compagna Licia Mazzoni e a Ugo Nazzarro.

ViVo si presenta con arredi optical, fotografie d'autore alle pareti e con il vero atout del cortile interno, preziosa oasi di tranquillità da godersi appieno nelle serate estive. Una settantina di coperti fra interno ed esterno, con la mano felice da Bologna 2.0 che caratterizza l'istrionico chef, il quale non dimentica la tradizione ma la stilizza e guarda oltre come appare evidente in piatti quali i Raviolini ripieni di formaggio di fossa e estratto di salvia, con saba, catalogna, anacardi bruciati e bitter Dibaldo o come l'omaggio all'amico Cesare Cremonini del Risotto carnaroli riserva San Massimo, lime neri fermentati dell'Oman e gamberi rossi di Mazara.


di Giuseppe De Biasi

In sala qualche incertezza nel giovane staff, giustificabile dalla fase di assestamento. Menu degustazione a 7 portate a 45 euro, vini esclusi, mentre alla carta gli starter veleggiano sui 12 euro, i primi a 18 euro, i secondi a 22 euro e dessert a 8 euro, anche questi ultimi molto curati. cod 51757

ViVo
piazza di Porta Saragozza 6, 40123
Bologna - Tel 051334568
www.vivoristorantebologna.it

ROMA EAT&DRINK



BEEF BAZAAR, IL TEMPIO DELLA CARNE TAGLI E RICETTE DA TUTTO IL MONDO



di Mariella Morosi

A pochi giorni dall'apertura, Beef Bazaar, il tempio delle migliori carni del mondo (via Germanico 136, Tel 06 69402150) è già un successo. È dedicato agli amanti delle carni, le più nobili e apprezzate dei cinque continenti: dalla Scottona, orgoglio piemontese, alla statunitense Black Angus dal gusto intenso, dalla Manzetta Prussiana della Pomerania polacca alla marezzatissima Kobe giapponese dall'eterea consistenza, fino a quella dal gusto deciso dei pascoli australiani. Questo progetto, innovativo ed alternativo al green dominante anche a tavola, celebra la carne, ma la varietà di verdure fresche e grigliate e di risi esotici in menu sono in grado di soddisfare alla grande anche gli eventuali accompagnatori vegetariani.

Davanti alla griglia è in mostra l'assortimento delle carni con bandierine a segnalarne la provenienza e - tanto per approfittare di un'occasione tanto rara - consigliamo la lettura dei depliant illustrati con tagli e ricette per ogni tipologia.

La sfida del locale è proporre qualcosa d'inedito e trasversale, a prezzi accessibili, in un ambiente che faccia dialogare cucina internazionale e ristorazione pop. Così come il resto del menu che offre piatti ricercati, con una vera e propria proposta internazionale mirata ad una selezione di burger con patatine croccanti, tartare, strips di pollo con salse home maid. Il mago della griglia è **Alessio Cecchetti**, figlio d'arte e appassionato conoscitore dell'universo delle carni. Accanto, nella grande cucina, Roberto Bertipaglia coordina l'orchestra di cuochi. Prima dei piatti "forti", sono da provare la Zuppa tiepida di zucchine e curry con gocce di robiola o il Carpaccio affumicato con pachino e rucola, oppure i Filetti di pollo con panatura a panko.

Beef Bazaar dedica parte del menu a piatti internazionali, dal riso rosso Ermes alla cheesecake americana, senza tralasciare prodotti italiani come la mozzarella di bufala o il tartufo di Norcia. Grande attenzione è data anche alla vera focaccia romana, alla stracciata e ai formaggi di Andria fino al prosciutto e ai salumi senza glutine.

Buona la carta dei vini, bollicine e non solo e vasto assortimento anche al calice. Anima del locale è Giorgia Tortora, la project manager che, forte della sua esperienza in prestigiose strutture nonché brand ambassador di marchi nazionali ed internazionali del Food&Beverage, coordina una squadra di giovani. Beef Bazaar è aperto dalle 18 a mezzanotte. cod 51761

Beef Bazaar
Via Germanico 136 - 00192 Roma
Tel 0669 402150
www.beefbazaar.com

AGRIGUSTA



CUCINA TRADIZIONALE TOSCANA E SARDA ALLA FATTORIA LISCHETO A VOLTERRA



di Alessandro Maurilli

Volterra è famosa per la sua storia di città etrusca, romana, medievale e rinascimentale; per il suo paesaggio unico di balze, calanchi e fosse terrigne; per la sua tradizionale lavorazione dell'alabastro in botteghe artigiane. È in questo contesto di territorio aperto e giacimento culturale che dal 1991 Giovanni Cannas ha deciso di esercitare la sua attività di casaro, nella Fattoria Lischeto.

Il biologico è la base del lavoro di Cannas, che oltre ai formaggi coinvolge anche la produzione di extravergine d'oliva e di pasta. La Fattoria è stata nel tempo restaurata e riportata alle origini, con la realizzazione di un agriturismo che offre ospitalità in 5 camere e 14 appartamenti che richiamano la tradizione toscana. Il punto di forza della struttura è il ristorante, o meglio la "taverna", come ama chiamarla Cannas.

cod 51983

Fattoria Lischeto
sp del Monte Volterrano - 56048
Volterra (Pi) - Tel 0588 30403
www.agrilischeto.com

PALERMO EAT&DRINK



AL "VILLA COSTANZA" LA PIZZA È UN MUST PIATTI CON PRODOTTI BIO A FILIERA CORTA

di *Gianni Paternò*

Gestire 200 coperti, sfornare pizze e cucinare piatti gourmet, offrire solo prodotti locali scelti, dai vini alle birre fino alle materie prime, coniugare il gusto alla salubrità, è facile? Per il ristorante pizzeria Villa Costanza sì. Merito dei titolari, i fratelli Costanza e Marco Durastanti, che dal 2011 hanno avviato una svolta decisiva nella loro attività, intraprendendo iniziative fino ad arrivare nel prossimo futuro a costituire un'azienda agricola propria che fornisca gli ingredienti da utilizzare in cucina. Si iniziò con la pizzeria introducendo il lievito madre e i grani antichi siciliani biologici, abolendo le farine 00. Si passò a verdure e ortaggi bio di stagione, da un paio di anni provenienti dagli orti di proprietà. Fanno brassare una propria birra e dal prossimo anno proporranno un vino di Grillo vinificato per loro.

Il cuoco Antonio Terzo, il pizzaiolo Maurizio Battaglia e il maître sommelier Marco Conciauro sono da sempre con loro come la maggior parte del personale, formando una squadra affiatata. Essenziale la comunicazione ai clienti della loro filosofia, delle caratteristiche della carta che cambia continuamente con proposte anche veg e gluten free. I clienti recepiscono, tanto che è essenziale prenotare per garantirsi un tavolo. cod 52010

Villa Costanza
via Pietro Bonanno 42 - 90142
Palermo - Tel 091 547027
www.villacostanza.com

FIRENZE EAT&DRINK



ALLA RICERCA DEL KRAKEN... SPECIALITÀ DI PESCE IN CHIAVE STREET FOOD

The Kraken Pot è un ristorante insolito per Firenze: un piccolo street food bistrot americano situato sul Lungarno Amerigo Vespucci, con un dehor che si affaccia sull'Arno. Il pesce è l'ingrediente principe delle preparazioni che escono dalla cucina, preparato secondo la tradizione povera degli Stati Uniti.

Entrando nel locale sembra di essere dentro la stiva di una grande nave di pirati nei Caraibi. Ci sono grandi tavoli in legno, murales rappresentanti il Kraken (leggendario mostro marino), reti da pesca e lanterne ondeggianti.

Una volta seduti a tavola, con un grande bavaglio al collo e un martello fra le mani arriva il Kraken Pot, tradizionale piatto statunitense a base di crostacei e molluschi cotti in una bisque di pesce e verdure con patate e pannocchie, servito direttamente sulla tavola.



di Annamaria Tossani

Da segnalare anche il Cacchowder, una croccante pagnotta riempita con una sorta di Cacciucco alla Livornese, o il Batti-batti Bread, particolare crostaceo cotto in bisque di pesce e verdure, con cavolo cappuccio e maionese piccante, servito in un pan brioche al burro aromatico.

In un posto così non può mancare un'ampia selezione di rum e tequila, da gustare come dei veri marinai.

cod 52037

The Kraken Pot
Lungarno Amerigo Vespucci 14r - 50123 Firenze - Tel 055 284918
thekrakenpot@gmail.com



AL ROMANTIK HOTEL JOLANDA SPORT TRATTAMENTI PER RITROVARE L'EQUILIBRIO



di *Lucia Siliprandi*

Alle pendici del monte Rosa sorge il Romantik Hotel Jolanda Sport. L'albergo, immerso nel verde a più di 1.600 metri d'altitudine, è una delle prime strutture ricettive della comunità Walser. L'edificio è costruito con materiali del territorio: il legno delle vecchie baite e la pietra del monte. Le camere sono rifinite con legno a vista e pavimentate con la tipica beola. Tessuti ricercati e antiche cassapanche arredano gli spazi interni. Il centro benessere è dotato di piscina con idromassaggio, biosauna, hammam, spazio relax e zona beauty. Originale il Calderone di Cornetta, una tinozza di rame dove immergersi per un piacevole bagno aromatizzato. Si galleggia tra le nuvole nel lettino della principessa Jolanda, dedicato ai reali di Savoia che amavano soggiornare nella vallata. Qui la muscolatura si rilassa.

Per nutrire e rinnovare in profondità la pelle è suggerito l'impacco di miele e olio di rosa. Il miele, prodotto naturale dalle proprietà curative e cosmetiche, è un ottimo antiossidante e dona alla pelle l'effetto seta. Si ottiene un profondo rilassamento con il massaggio intuitivo, personalizzato grazie alle capacità di ascolto tattile dell'operatore. Le manovre, eseguite con la corretta intensità, aiutano a sciogliere le tensioni psico-emotive. cod 52019

Romantik Hotel Jolanda Sport
Loc. Edelboden Superiore 31 - 11020
Gressoney La Trinité (Ao)
Tel 0125 366140
www.hoteljolandasport.com

MILANO EAT&DRINK



DA "BRUTTI DI MARE" IL PESCE SI FA BELLO

di *Andrea Radic*

"Brutti di mare" da Gallipoli (Le) a Milano grazie a tre giovani soci, e amici di vecchia data, che hanno la medesima visione di ciò che il mare sa dare di buono. Lo dimostrano nel particolare ristorante che hanno aperto in piazzale Cantore. Mirko De Rosa (è lui di Gallipoli), Valentino Pittau (barman marinaro di Sant'Antioco in Sardegna) e Francesco Sicilia (professionista di eventi), hanno portato frutti di mare e sapori di crostacei da degustare nella più ampia declinazione dei crudi. Novità interessante, nonché unica in Lombardia, la presenza di un centro di depurazione dei frutti di mare posto al piano inferiore del locale, che garantisce freschezza, qualità e sicurezza dei pregiati molluschi che sono in vendita anche al dettaglio o consegnati a domicilio.

Dalla cucina escono piatti di livello. A guidarla lo chef Giorgio Rattini con una brigata giovane: Matteo Rossatto ai primi, mentre agli antipasti Michele Ghedini, già concorrente di MasterChef. Si parte benissimo con i crudi, degustazione di molluschi con cozze pelose, vongole davvero notevoli, gamberi viola e scampi di Gallipoli. Da segnalare, tra i piatti caldi, la "Casseruola di molluschi al mirto e agrumi" e la "Tartare di tonno, uovo marinato e scamorza affumicata con essenza di nocciole". Ben equilibrati, ricchi di sapori e profumi, che lasciano però, giustamente, spazio a sua maestà il mare. Medesimo concetto per lo "Spaghettone all'astice con pomodoro del Piennolo e basilico", ottimamente eseguito. Tra i piatti principali il "Pescato del giorno alla brace su finocchi stufati"; il mio pesce spada aveva profumi davvero intriganti e perfetta cottura. Dessert di abile mano e grandissima materia prima. cod 52051

Brutti di mare
Piazzale Cantore 3 - 20123 Milano
Tel 02 36584969 / 02 36587292
www.bruttidimare.it

NAPOLI EAT&DRINK

SEAFRONT PASTA NAPOLI DI MARTINO AZZECCA TUTTO



di Vincenzo D'Antonio

Esperienza memorabile al Sea Front DiMartino PastaBar. Siamo a Napoli, in piazza Municipio, pressoché a mezza via tra il Palazzo Comunale e la stazione marittima. Al piano stradale lo store, in vendita tutti i formati di Pasta Di Martino (oltre il centinaio) e, ad angolo il take away, congruo il recipiente, di spaghetti al pomodoro con annessa fetta di pane. A dimostrare nei fatti che lo street food, a Napoli, oltre alla pizza, trova vocate interpretazioni anche nella pasta. Al primo piano, cucina a vista e d'intorno, sorta di anfiteatro, diciotto posti a sedere al banco, due tavolini aggiunti e si arriva alla capability di 22 posti; ne consegue l'obbligo pragmatico della prenotazione. La regia della cucina è di Peppe Guida. Ai fornelli il bravo cuoco Pierpaolo Giorgio, di Peppe Guida discepolo. La pasta è la Pasta di Gragnano Igp by Pastificio Di Martino. Gli ingredienti a corredo, approvvigionamenti ittici inclusi, sono tutti esclusivamente di altissima qualità. Categorie di provenienza così illustrate a menu: dal mare, dall'orto, dalla terra. Servizio al calice di ottimi vini in gagliardo abbinamento con i piatti. Ed anche i piatti, fuor di sineddoche, palesano la cura grande e meticolosa che il patron Giuseppe Di Martino ha avuto nel curare questo gioiello incastonato nel centro di Napoli. Le coccole al cliente cominciano con il benvenuto dalla cucina, che si palesa in triplice assaggio di delizie il cui perno è costituito da pasta creativamente interpretata. Si comincia con Mista Corta ai crostacei e la loro bisque. Nel calice una fresca Falanghina dei Campi Flegrei. Grande invenzione a seguire, con il formato di pasta orzo che si presta volentieri a fungere da riso per farne sortire, siamo poco distanti dal San Carlo, laddove la lirica è suprema finzione ma nulla è falso, un risotto. Spettacolare, è proprio il caso di dirlo, e squisito. Potremmo non chiudere con il classico dei classici? Candele spezzate al ragù napoletano. Esecuzione pressoché perfetta, altissima qualità degli ingredienti: esito sommo. Ma non finisce qui. Tracce di pasta, encomiabile l'armonia tra inventiva e tecnica, anche nel dolce. cod 51959

SeaFront Pasta
piazza Municipio 1
80126 Napoli
Tel 081 18496287

LE DUNE, RESORT IN MEZZO ALLA NATURA. COMFORT TOTALE NELLA SPLENDIDA SARDEGNA





di Leonardo Felician

Le Dune, resort del gruppo Delphina, è uno dei più completi in Sardegna, situato all'interno di un parco sul golfo dell'Asinara. È formato da cinque hotel, ciascuno con proprio ricevimento, piscina, bar e ristoranti. Ogni area del resort ha così i propri servizi principali separati, che sono però fruibili anche dagli ospiti degli altri hotel, immersi nella vasta area verde digradante dalla collina verso il mare.

Ciascuna zona del resort si rivolge a un target di clientela diverso, ma una grande attenzione è sempre rivolta alle famiglie con bambini.

Gli hotel le Palme, le Rocce e i Ginepri sono frequentati da famiglie di clienti affezionati, mentre il Duna Bianca, solo 16 lussuose camere fronte mare, e Le Sabine, 4 stelle di categoria superior, sono invece rivolti in prevalenza alle coppie. In questa zona si trova Le Sabine Spa, con tre piscine multifunzione e cabine per trattamenti. cod 51962

Resort & Spa Le Dune
località Li Junchi - 07030 Badesi
(Ot) - Tel 0789 790340
www.resortledune.com

L'Umbria ricca d'arte e agricoltura In cucina varietà di prodotti locali



di Claudio Riolo

Tra le regioni più piccole d'Italia, senza sbocchi al mare, prettamente contadina, l'Umbria vanta un paesaggio collinare affascinante. In cucina si ritrovano sapori genuini e convincenti, ammorbiditi dalle erbe aromatiche. L'olio Evo è di primissima qualità, ortaggi e frutta provengono spesso da orti e giardini familiari. L'arte dei salumi è nata a Norcia con i norcini e le razze nere; le varietà offrono salumi irripetibili. Negli altri borghi si scelgono razze diverse e si ottengono altri tipi di salumi. Non c'è mare, ma pesci saporiti d'acqua dolce abitano torrenti, fiumi, laghi. Non dimentichiamo che l'Umbria produce grano e il tartufo nero, il principe della cucina.



Fascino d'un tempo e cucina di casa alla spoletina Osteria del Trivio

L'antica città di Spoleto ha realizzato un programma di mobilità alternativa che prevede gallerie nella montagna, tapis roulant e scale mobili con il centro storico bandito alle auto. Nella parte bassa della città ci si tuffa nella tradizione culinaria dell'Osteria del Trivio. La trattoria accoglie con un'atmosfera anni Cinquanta, linda e allegra. Ma in realtà tutto è stato rifatto ad arte nel 2002 ispirandosi ad un vecchio locale. Il buongustaio è accolto da due salette rustiche con soffitti in legno, tovaglie a quadretti rosse sui tavoli quadrati e sedie di legno; vecchie madie compreso il tradizionale scaffale armadio per alimenti e cereali. Alle pareti collezioni d'epoca, cavatappi, fotografie, fiaschi. Nel menu di rigida impronta locale tutto è fatto in casa e preparato al momento: antipasto di salumi tagliati a mano; ottima scelta di formaggi; passata di legumi. Segnalo le tagliatelle con funghi porcini; gli gnocchi di patate; il filetto di manzo all'aceto; le costolette d'agnello; gli strangozzi con fave; la pancetta e pecorino, il gallo alla spoletina; i carciofi ripieni con carne. Golosi i dolci. I vini sono quelli locali, Montefalco, Sangiovese e Trebbiano. Umberto Muraro, di Spoleto, ha lavorato 15 anni in Europa prima di aprire il ristorante nella sua città. Lui è in sala, la moglie Mirella è in cucina. *Ambasciatore delle Arti:* i Muraro vi consigliano la visita al Ponte delle Torri. Chiusa martedì. cod 51770

Osteria del Trivio
via del Trivio 16 - 06049 Spoleto (Pg)
Tel 0743 44349

All'Hotel Italia la cucina di Via del Forno Menu tipico umbro in centro a Foligno

A Foligno (Pg) il ristorante dell'Hotel Italia, Via del Forno offre un ambiente classico, due salette più raccolte, i divani e i mobili d'un tempo; soffitti a volte e pavimento in cotto; arredi eleganti, due madie del '700 che fungono da enoteca. Sotto un cristallo si può ammirare il pavimento della vecchia scuderia e un suggestivo pozzo. La famiglia Pazzani Donati è proprietaria dell'Hotel da sempre, tramandato dai nonni ai figli e nipoti. Oggi sono Venanzio, Lella, Paolo, Emanuela e Andrea a lavorare con passione. La signora Lella è sommelier taste vin d'oro e segue con passione la cucina. Un cucinare di casa come nelle buone trattorie, conferma che il ristorante d'albergo garantisce un livello superiore. Cibi e ricette sono scelti nel rispetto della stagione; si ricercano i sapori autentici e caratteristici, ottenuti con cibi di qualità, soprattutto di coltura biologica. Le verdure provengono da contadini locali come i legumi per le zuppe. Pane e pasta sono preparati a mano; le carni più usate sono quelle di maiale e di agnello, la pasta è artigianale. Aggiungo le zuppe ricche di legumi e di profumi. Per finire alcuni dolci come la rocciata e la fregnaccia. La cantina propone una serie di etichette scelte di orgine umbra e di altre regioni. *Ambasciatore delle Arti:* la famiglia Pazzani consiglia i palazzi antichi di via Gramsci. Chiuso lunedì. cod 51771



Via del Forno
piazza Matteotti 12 - 06034 Foligno (Pg)
Tel 0742 350 412 - www.hotelitaliafoligno.com

Quelle Torte

Quella family
The original

Dai Maestri gelatieri MEC3 una proposta che risponde a 4 semplici ma fondamentali esigenze:
facilità di preparazione, utilizzo di pochissimi ingredienti, aspetto accattivante, gusto eccezionale.
Quelle Torte coniugano tutte queste esigenze.
Ricette classiche e alternative, impreziosite da un goloso ed irresistibile mix di consistenze.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:


+39.0541.859411


mec3@mec3.it


mec3.com

MEC3
The Genuine Company



foto Mario Teli

Menabrea Art Prize
Premiazioni a fine ottobre

Con il recente annuncio dei finalisti, è ufficialmente partita la settima edizione del Menabrea Art Prize, premio annuale finalizzato a promuovere giovani artisti emergenti italiani non ancora rappresentati da gallerie ed espressione dei diversi linguaggi dell'arte. Per ogni edizione, un tema predefinito con il quale cinque giovani artisti devono misurarsi facendo ricorso alla loro vena creativa e al loro talento. Al migliore, un premio in denaro, finalizzato alla produzione di un'opera originale, e la realizzazione di un artist book. La settima edizione si concluderà a fine ottobre con l'annuncio e la premiazione del vincitore.



«Siamo orgogliosi - afferma **Franco Thedy**, amministratore delegato di Birra Menabrea - di poter dare il nostro contributo nel settore dell'arte. È da 7 anni che Menabrea Art Prize promuove il talento degli artisti emergenti, forte degli importanti consensi ricevuti dal mondo dell'arte contemporanea. Le edizioni che si sono succedute negli anni hanno visto numerosi giovani esprimersi con originalità ed elevata capacità artistica. Una grande soddisfazione per noi, che ci ha anche consentito di intercettare le nuove tendenze dell'arte contemporanea».

«Anche quest'anno - dichiara **Danilo Ruggiero**, presidente di Untitled Association - abbiamo dedicato particolare attenzione alla scelta dei finalisti del Premio Menabrea, la cui selezione è stata affidata agli esperti di CURA. (**curamagazine.com**), media partner delle iniziative di Untitled Association. Il tema della nuova edizione è particolarmente stimolante e allusivo: "MacGuffin as a bottle / a bottle as a MacGuffin", prendendo spunto da un'invenzione di Alfred Hitchcock che inventò il MacGuffin come un oggetto che funge da motore virtuale di un intrigo, creando enfasi, azione e, soprattutto, mistero. Così una bottiglia colta all'interno di una scena diventa parte di un intreccio narrativo con un riferimento diretto o indiretto a opere note, iconiche o legate all'immaginario cinematografico, indagando il rapporto tra un singolo elemento, contesto e spettatore».

Al vincitore sarà conferito un contributo in denaro per la produzione di un'opera inedita, presentata attraverso i canali di Untitled Association dalla prossima primavera 2018. Inoltre, la possibilità di realizzare e pubblicare un libro d'artista in collaborazione con "CURA. books" o un multiplo d'artista in edizione per il programma Editions di Untitled Association.

Ulteriori informazioni sul Premio sono disponibili sul sito **www.untitled-association.org** o scrivendo all'indirizzo **map@untitled-association.org**.

cod 51831

Birra Menabrea
via Ramella Germanin 4 - 13900
Biella - Tel 015 2522320
www.birramenabrea.com

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE

BeerAttraction

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE,
BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

www.beerattraction.it 

#BA2018


SEZIONE SPECIALE
Food Attraction





17 - 20
FEBBRAIO
2018

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

in contemporanea con



TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE

organizzato da

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

in collaborazione con





con il patrocinio di



media partner





Gluten & Lactose Free Expo
Più spazio ai business meeting

Doppio appuntamento a novembre con il mercato dei prodotti "free from" grazie a Gluten Free Expo e Lactose Free Expo, dal 18 al 21 novembre alla Fiera di Rimini. Gluten Free Expo è l'unico salone internazionale dedicato al mercato e ai prodotti senza glutine e in questi anni ha registrato una crescita costante, con un incremento del 18% di visitatori e del 52% di visitatori esteri nell'edizione 2016. Le novità dell'edizione 2017 sono numerose. In primis, forte del successo di questi anni, Gluten Free Expo ha deciso di lanciare un nuovo progetto fieristico dedicato al mercato e ai prodotti senza lattosio: Lactose Free Expo, la cui prima edizione si terrà in contemporanea con la 6ª di Gluten Free Expo.

Inoltre, verrà dato ancora più spazio ai business meeting grazie al programma di buyers incoming che coinvolgerà un numero maggiore di buyers e di Paesi esteri e un programma studiato a supporto dei buyers italiani. L'edizione 2017, infatti, ha ottenuto il supporto di ICE Italian Trade Agency, agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, che oltre a supportare il programma di buyers incoming estero delle due manifestazioni, finanzierà un osservatorio sul mercato del senza glutine con un focus su un Paese europeo che andrà a integrare l'annuale osservatorio realizzato da Gluten Free Expo sul comparto italiano.

NOVEMBRE
Dal 18
al 21

Gluten Free Expo e Lactose Free Expo sono le uniche manifestazioni che permettono a tutti i professionisti che operano all'interno del mercato gluten free e lactose free di trovare una vasta panoramica che spazia dai macchinari alle materie prime, dai semilavorati ai prodotti finiti, oltre a contenuti e servizi dedicati a espositori e visitatori professionali, con showcooking, convegni, seminari e awards.

«Il mercato dei prodotti senza glutine è in continua crescita. Solo nel 2016 ha ottenuto un incremento delle vendite del 22%. Questa crescita - afferma il presidente di IEG Italian Exhibition Group, **Lorenzo Cagnoni** - si riflette anche nelle adesioni a Gluten Free Expo, considerata dalle aziende come il punto d'incontro privilegiato per presentare le ultime novità, instaurare relazioni di business nazionali e internazionali grazie soprattutto alle iniziative promozionali all'estero e ai nuovi programmi a supporto dell'incoming dei buyers esteri e nazionali che abbiamo messo in atto quest'anno».

A Gluten Free Expo e Lactose Free Expo parteciperanno le principali aziende leader del settore, pronte a incontrare i professionisti per presentare le ultime novità e stringere nuovi accordi commerciali. cod 51928









Agricoltura multifunzionale
Tema centrale di AgrieTour 2017

NOVEMBRE
Dal 17
al 19

Dal 17 al 19 novembre, ad Arezzo Fiere e Congressi, torna AgrieTour, il Salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale, l'unico grande appuntamento in Italia dedicato al mondo della vacanza rurale che torna in scena ricco di tante novità. Giunto alla sua 16ª edizione, AgrieTour è la fiera di riferimento per un settore che in Italia non conosce crisi. Una grande vetrina per l'agriturismo e per coloro che hanno scelto la campagna come stile di vita, che in quei giorni potranno incontrarsi per sviluppare un settore che, stando ai dati, pare essere in buona salute.

Dai workshop per gli operatori ai master di formazione per gli addetti ai lavori, passando per gli approfondimenti tematici promossi dalle associazioni di categoria e non solo. Un ricco calendario di eventi con convegni, presentazioni di indagini e ricerche di settore, seminari, degustazioni, borse turistiche e dimostrazioni pratiche per entrare a diretto contatto con il mondo dell'agriturismo e della vita in campagna. La multifunzionalità in agricoltura è l'altro tema su cui punta AgrieTour.

Ricco il programma delle attività in fiera con decine di incontri tra convegni, seminari e approfondimenti tematici. La formazione sarà ancora protagonista con i master sull'agriturismo promossi da AgrieTour e pensati per chi vuole dare vita a una nuova attività, ma anche per chi vuole migliorare quella attuale. Tornerà anche il Festival Gastronomico, all'interno del quale si svolgerà il Campionato di cucina contadina.

L'agriturismo italiano dal 1998 a oggi è cresciuto del 129%. Dalle 9.718 strutture di allora, infatti, si è arrivati oggi a 22.238 agriturismi autorizzati. Una crescita costante se si pensa che dal 2003 è stata del 70,8% e solo dall'ultimo anno a oggi del 2,3%. cod 52016

Mostra del Bitto Quando un prodotto racconta il territorio

La Mostra del Bitto compie 110 anni e nell'edizione 2017 che si terrà nel weekend del 14 e 15 ottobre celebrerà il noto formaggio valtellinese ripercorrendone la storia ma guardando anche al futuro. Morbegno (So) è la culla del Bitto, un piccolo paese intriso di storia, cultura e tradizioni e vissuto da persone che fanno dell'esperienza ultradecennale il proprio motivo d'orgoglio. Il Bitto, come accade per i prodotti Dop, non è solo un prodotto buono, ma porta con sé la storia di un territorio.
In città tornano le rievocazioni storiche legate al comparto lattiero-caseario: i gruppi folkloristici e gli artigiani animeranno le piazze con dimostrazioni di mestieri e produzioni tradizionali. Nelle casette dello street food valtellinese si serviranno sciatt e pizzoccheri da passeggio, ideali da assaporare durante una visita ai mercatini dei produttori o all'area eventi e spettacoli. In piazza S. Antonio la Casèra ospiterà l'esposizione delle forme di Bitto Dop, Valtellina Casera Dop e Scimudin partecipanti allo storico concorso che mette in competizione da oltre un secolo i casari ed il loro lavoro, premiandone le forme migliori.
Per info: **www.mostradelbitto.com**.
cod 52017





Alta Badia, l'enogastronomia d'inverno Si comincia da Sciare con gusto

Sciare con gusto 2017/18 sarà caratterizzato dai piatti della tradizione che i cuochi gourmet partecipanti amavano di più quando erano bambini. Questi creeranno, per alcune baite dell'Alta Badia, una ricetta rivisitata. Il concetto dell'iniziativa rimane invariato: 13 cuochi gourmet saranno abbinati ognuno ad un rifugio sulle piste dell'Alta Badia, per il quale creeranno una ricetta che verrà proposta agli sciatori durante tutta la stagione invernale. Ad ogni piatto verrà abbinato un vino altoatesino, scelto accuratamente da un esperto sommelier dell'Alto Adige.

Gourmet Skisafari

La stagione culinaria di Sciare con gusto sulle piste dell'Alta Badia parte domenica 10 dicembre con Gourmet Skisafari. I cuochi stellati dell'Alta Badia, insieme ai loro colleghi italiani che lavorano in Italia o all'estero, delizieranno gli sciatori presso alcune baite del comprensorio sciistico, presentando piatti che ricordano i sapori della loro infanzia. I cuochi si sono infatti ispirati alle ricette dei piatti che mangiavano da piccoli preparati dai loro genitori o nonni. Gli sciatori avranno dunque la possibilità di spostarsi sugli sci da una baita all'altra, dove degusteranno le creazioni dei cuochi, toccasana per il palato, gli occhi e lo spirito.

Care's The Ethical Chef Days

Dal 14 al 17 gennaio 2018 ritorna Care's, la terza edizione del progetto del cuoco stellato Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti che mette a confronto i cuochi su temi come etica e sostenibilità.

Sommelier in pista

Sette appuntamenti in programma: 21 dicembre, 18 e 25 gennaio, 22 febbraio, 1, 15 e 22 marzo che prevedono favolose sciate sulle piste dell'Alta Badia, abbinate alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini dell'Alto Adige.

Wine Skisafari

Domenica 25 marzo 2018, l'Alta Badia porta i migliori vini altoatesini in quota per una degustazione esclusiva, la quale si terrà dalle ore 10.00 alle ore 15.30, presso i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongià.

L'inverno all'insegna dell'enogastronomia in Alta Badia prosegue con la "Leitner ropeways Vip Lounge" in programma per il 17 e 18 dicembre 2017; nella settimana dall'11 al 18 marzo torna "Roda dles Saus"; durante tutta la stagione invernale ci sarà la possibilità di partecipare alla "Colazione tra le vette", presso il rifugio Las Vegas; si propongono i corsi di cucina ladina tradizionale, al maso Alfarëi. cod 51653

Find your enemy

Chiave del successo nella pubblicità

Il Bello del Gusto

Appunti sull'estetica della comunicazione enogastronomica

L'autunno 2017, dopo nove anni di crisi, si presenta (forse) come il primo in cui non si piangeranno lacrime amare. Ed ecco che la corazzata Barilla presenta con un trailer l'evoluzione della campagna Mulino Bianco, utilizzando, come già fa con la pasta, giovani e sani attori italiani. I ragazzi di Jwt mettono in scena una fiction importante, ecologica e progressista, con la coppia di agronomi panificatori che sostituisce il "sexy fornaio spagnolo". Si immagina che si tratti di nuovo corso destinato a durare.

Forse in Saatchi hanno avuto qualche soffiata, perché con tempismo divino hanno anticipato ad agosto una campagna per il Buondì Motta (oggi di proprietà Bauli) che segna l'esempio da manuale di blitz tattico. Davanti ai poderosi investimenti dell'autunno in arrivo da Parma, hanno sdoganato una svolta linguistica acida e vitale. Una pioggia di asteroidi che stermina gli stereotipi della famiglia da Mulino Bianco. Bravi Orlandi & Co a fare la minestra con quello che c'è in frigo.

Siamo nel pieno della ricerca di un nemico per poterci posizionare. Senza l'Antagonista non c'è Protagonista. Lo sapeva Omero, l'hanno applicato alla meraviglia Coca Cola e Pesi, Apple e Ibm, addirittura lo stiamo vedendo nella prima comparativa e-commerce, nello scontro tra eBay e Amazon. "*Find your enemy*" è una delle prime regole che abbiamo imparato nelle scuole delle agenzie multinazionali. Che lo scontro sia diretto, mediato, linguistico o metaforico, così si trova la propria *equity* (valore del marchio), soprattutto quando abbiamo meno soldi del grande competitor. Che gli spettatori ci caschino, discutano, ci diano dignità e forte profilo, anche se resteremo un prodotto con una quota di mercato piccola. Ma saremo impressi nella testa dei consumatori con valori precisi.





di Pasquale Diaferia

Pensare di schierarsi con l'asteroide e di risolvere i nostri problemi è velleitario. Continuo a fare i complimenti a Orlandi & Co, che giustamente si godono l'onda del successo. Ma continuo a ricordare ai tanti altri colleghi, quelli che pensano che basti un asteroide per cambiare il panorama della nostra creatività, che il processo non sarà privo di rischi, soprattutto per noi che le campagne le pensiamo. Ci vogliono script davvero energetici, moderni e originali, certo. Ma serve che queste campagne vengano poi vendute davvero alle grandi marche, convincendo i ceo. Occorre che poi le approvino i presidenti e i proprietari delle aziende leader di ogni mercato. È necessario che i creativi, come i manager, rischino del proprio, anche fisicamente, per far cambiare questo mercato.

Purtroppo non basta partecipare. Gli impiegati qui non servono. Questa è una competizione in cui non si può pareggiare, sopravvivere. Altrimenti non si resta, pubblicitariamente parlando, ai tempi del Mulino Bianco, ma a quelli della civiltà della pietra. So di essermi fatto qualche nemico, con queste parole. Ma vi assicuro che non si tratta di strategia personale. Sto pensando a quanto le aziende italiane, e la loro comunicazione, siano rimaste indietro. E a quante risorse intellettuali inutilizzate ci siano. cod 52038

Da nonna Gisella al Brasile
A Tavola con... Ivan Zazzaroni


Cesare Battisti e Ivan Zazzaroni

Ivan Zazzaroni giornalista sportivo, direttore editoriale digitale del Gruppo Amodei e popolare giudice di "Ballando con le Stelle" si **racconta a tavola** tra **emozioni**, **ricordi**, **pizza** e **bollicine**. «Il più grande? Baggio»

di *Andrea Radic*

Ivan Zazzaroni giornalista sportivo, direttore editoriale digitale del Gruppo Amodei, esperto ed equilibrato commentatore di calcio, anche a Radio Dj, popolare personaggio televisivo come giudice a Ballando con le Stelle racconta il suo rapporto tra il cibo e la vita, seduto al tavolo del ristorante Ratanà dove lo chef Cesare Battisti interpreta con innovativa tradizione il nuovo protagonismo del food a Milano.

«I grandi uomini del calcio? Roberto Baggio, il numero uno in assoluto, grande carisma, mi ha lasciato molto e poi Socrates, il brasiliano, grande disponibilità, Zico sicuramente, Batistuta, Zanetti. Oggi è diverso i giocatori sono tenuti più a distanza».

Che rapporto ha con il cibo?

Non mi definisco gourmet ma curioso di scoprire, di assaggiare piatti particolari. Ad esempio il pesce di lago, penso al Garda e poi impazzisco per la pizza gourmet come quella di Sirani a Bagnolo Mella (Bs) l'ha inventata lui. Oppure "La Stella" a Desenzano e a Monza "Era Pizza" aper-

ta da uno studioso di farine che riesce a renderla leggerissima ma di gran gusto.

La tavola è condivisione?

Un principio da salvaguardare, un momento importante quello a tavola, per stare insieme e parlarsi, fare un bilancio quotidiano con le persone care, lasciarsi andare a un sorriso, una battuta, ci sta anche l'arrabbiatura.

Il sapore della sua infanzia?

La cucina di nonna Gisella, lei si dedicava a tre cose, il tortellino in brodo, il Pantone, una torta bolognese della tradizione, e il bollito. La domenica si andava dai nonni, entravi e sentivi l'odore del brodo, sgrassato, lo sento ancora nel naso. Diventavo matto anche per la crosta del Parmigiano buttata nel brodo, diventava gommosa ma spettacolare. Sono stato un bambino felice, se hai avuto un'infanzia serena, avrai buone radici quando cresci.

Zazzaroni ai fornelli?

Meglio a tavola, anche se ho cucinato per mio figlio Gianmaria quando era piccolo, mi inventavo dei sughi dando nomi diversi, ma dentro c'erano sempre peperoni, pomodori, capperi, a volte un'alicetta, secondo ma cuocevo malissimo, sono convinto che lui mangiasse per solidarietà, per amore.

Il vino cosa stimola in lei?

Mio padre e mio nonno avevano un rapporto con il vino quasi fraterno, io ho meno capacità di "filtrarlo" mi basta un bicchiere e comincio a dire cose che non potete immaginare oppure mi addormento, reggo meglio la birra.

Bianco, Rosso o Bollicine?

La mia compagna è bresciana, conosciamo bene la Franciacorta e diversi produttori come Monterossa, adoro il loro Cabochon.



Cucina tradizionale o innovativa?

Cucina buona, non scelgo in particolare tra innovativa e tradizionale. Amo mangiare bene e quindi spazio a tutto, senza preferenza, ecco non sono un mangiatore di carne, perché ho gusti salutari, pesce, verdura, ogni tanto un sushi.

La regione e la città che per lei sono sinonimo di buona cucina?

Tre luoghi in centro sud, Santa Cesarea Terme mi ha colpito sotto tutti i punti di vista. Napoli per come la vivo io, un rapporto con i napoletani molto forte, e delle cozze alla brace al Giardino Eden di Ischia, mangiate davanti al castello aragonese, da lacrime agli occhi. Infine l'Umbria: Perugia, Assisi, Spoleto, era appena dopo il terremoto la gente era spaventata ma tutto era incantevole. E poi un Paese straniero.

Il suo luogo del cuore?

Bologna, non posso tradirla. La mia famiglia è custode delle Torri da sessant'anni, cominciò a gestirle mio nonno, oggi Ennio e Roberto miei cugini. Un rapporto viscerale con la gente, i vecchi bolognesi che stanno sparendo e i mitici Colli Bolognesi, da ragazzo un punto di riferimento per andare con le ragazze, quando cresci sono uno sfogatoio, quando ero arrabbiato andavo sui colli e in dieci minuti passava tutto. I miei percorsi, i miei profumi. cod 51668

A Tavola con...

Matteo Salvini

«La cucina migliore è quella locale»

Il leader del Carroccio tra **cibo**, **politica** e **gastronomia**. Si parla di **Europa**, di **immigrazione**, quella regolamentata, ma anche di **politiche agroalimentari** e di **specialità locali** che ama scoprire ovunque si trovi



di *Andrea Radic*

È curioso e assaggia tutto, carne, verdure, pesce e cerca sempre la cucina tipica, locale che sia in Trentino o all'estero, ama sperimentare la tradizione. Matteo Salvini a tavola, un profilo meno conosciuto del segretario federale della Lega, perché al di là di qualche salamella vetero-padana, Salvini e il cibo sono una coppia inedita. Tra un comizio e un incontro pubblico, lo abbiamo intervistato a tavola al ristorante pizzeria The King, a Milano, zona porta Venezia. Il proprietario del locale, cuoco e pizzaiolo è Nabil Soliman, egiziano, di Luxor, in Italia da decenni.

Esiste un'immigrazione positiva?

Esiste un'immigrazione sbagliata e una positiva che deve essere limitata, controllata, rispettosa e qualificata, che si impegna nel commercio, nell'artigianato, nel volontariato. Questa è l'immigrazione che mi piace, un egiziano che fa impresa in Italia, che apre un ristorante affrontando le difficoltà che affrontano tutti in questo

settore.

Respingere i clandestini e integrare gli stranieri?

Molti stranieri si iscrivono alla Lega, nord africani, rumeni, peruviani, sono contrari allo "Ius Soli" e agli sbarchi, non vogliono essere considerati nel medesimo calderone dei clandestini. Chi opera e lavora non vuole essere confuso con gli altri. Il problema sono i numeri. Bisogna mettere un limite all'abuso e agevolare la buona immigrazione.

Cosa fa l'Europa sul tema alimentare?

Poco e male, in Europa abbiamo olio dalla Tunisia, riso dalla Cambogia, pesce dal Sud Africa e grano dal Canada. Un massacro per le nostre produzioni. Come le quote per la pesca del pesce spada e del tonno, cercano di azzerare le nostre risorse alimentari. Ci batteremo fino a che avremo fiato per mangiare italiano, usare il nostro olio, il nostro pane, il nostro pesce.

Che rapporto ha con il cibo?

Niente peperoni o cetrioli, per il resto sono curioso e mi piace sperimentare, in particolare la cucina del territorio, ovunque vada. Che sia in Trentino o all'estero, scelgo la cucina locale e da lombardo ho un debole per il pesce Persico che mangio a Domaso da Ruffino, alto lago di Como, molto burro, ma è buonissimo.

Qual è il sapore della sua infanzia?

Ho avuto la fortuna di crescere con tutti e quattro i nonni, passavo con loro l'estate due mesi di vacanza in Liguria e in Trentino mentre i miei lavoravano. Quando ero ragazzino non eravamo connessi, usavamo i gettoni telefonici, mio figlio non se lo spiega, ma secondo me, sono messi peggio loro. I sapori erano i tortelli di zucca e la pasta fatta in casa dalle nonne, l'una di Mantova e l'altra di Modena, due capitali gastronomiche. E la merende con pane, burro e zucchero, se la proponessi oggi a mio figlio, mi guarderebbe come un disadattato...



Salvini si mette ai fornelli o meglio a tavola?

Nel weekend, da genitore separato, cucino per i miei bambini, sono ghiotti delle mie cotolette impanate fatte in casa, o della pasta che faccio in diverse maniere. Mi piace spadellare, anche se il tempo è sempre poco. Stare a tavola è uno dei piaceri della vita. Una buona cena accompagnata da un buon vino è convivialità. Le cene più piacevoli sono in baita in montagna, adoro il Trentino.

Un indirizzo sicuro?

Malga Zeledria a Madonna di Campiglio, carne cotta sulla pietra.

Il pranzo o la cena da ricordare?

Quando eravamo ragazzi, in montagna, un rifugio di fronte al lago. Ognuno portava qualcosa, salamelle, bistecche, mangiavamo e facevamo casino, sano divertimento. Ricordo anche un pranzo ufficiale in Cina ospiti del Governo. Il diplomatico di fronte a me risucchiava il brodo e ruttava... segni di apprezzamento, mi hanno poi spiegato.

Il vino cosa stimola in lei?

Sono un cultore, moderato, così evitiamo il commento "leghista ubriacone"... Amo i rossi fermi e uno Sforzato di Valtellina di Rainoldi è anche meglio di un Amarone o di un Barolo. Preferisco i piccoli produttori che meritano di essere aiutati, perché il vino è lavoro, fatica, impresa. Ci vorrebbero meno tasse e meno burocrazia.

Menu tradizionale o innovativo?

Evito la cucina troppo innovativa, quando ti presentano nove piccole portate in piatti enormi, poi esci vai a farti una pizza. Una volta sono stato da Heinz Beck alla Pergola a Roma, tre stelle Michelin, non esattamente tra i luoghi che frequento di solito, mi aspettavo un'incomprensibile avanguardia, invece si capiva bene cosa c'era nel piatto.

Il suo luogo del cuore?

Mi sento innanzitutto milanese, da San Siro a Montestella ai Navigli. E poi Caderzone in val Rendena, 500 anime, è da quando avevo un anno che ci passo qualche giorno. Non c'è nulla, forse un ristorante, ma tanto verde.

La cena romantica è un'arma vincente?

Si mi piace, stupire a tavola, organizzando a sorpresa. cod 51811

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Andrea Radic (*vicedirettore*) · andrea.radic@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini · (*direttore marketing e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico · (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Ottobre 2017 · anno XXXI · n. 253 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Milly Callegari, Cristiano Canali, Tiziana Colombo, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Pasquale Diaferia, Leonardo Felician, Massimo Artorige Giubilesi, Carmine Lamorte, Rocco Pozzulo, Roberto Ravarotto, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Giovanni Romito, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Annamaria Tossani, Simonetta Verdirame

Foto Thinkstock © 2017 - Italia a Tavola

Informativa ex D. Lgs. 196/03: L'amministratore unico è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista e per l'invio di materiale promozionale. Il responsabile del trattamento dei dati raccolti in banche dati ad uso redazionale è il direttore responsabile a cui, presso la segreteria di direzione, via fax 02 700557702, ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03.

La percentuale della pubblicità non supera il 45%

© Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione totale o parziale, di qualsiasi parte della rivista, è assolutamente vietata senza il permesso scritto dell'Editore.

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv www.ristotv.it
- Una community con oltre 162.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:





ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 22 settembre 2017

Azienda associata A.N.E.S.



Qual è il SEGRETO DI UNA PIZZA leggera & DIGERIBILE?



THE AD STORE ITALIA



È **NATURKRAFT**, IL LIEVITO MADRE ESSICCATO PER UN RISULTATO SEMPRE MORBIDO E FRAGRANTE.

Facilita la lievitazione e la stesura della pizza.
Rende gli impasti più fragranti, dorati e digeribili.
Dona un sapore più ricco.
Può un lievito fare tutto questo?
Sì, se è **Naturkraft**, l'unico lievito madre per pizza prodotto da un molino italiano.
Sano, genuino e naturale, come la pizza deve essere.

#StorieDiFarina

Since 1831



LA PASSIONE PER LA PIZZA

www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • Le 5 Stagioni • @le5stagioni

www.sogegrosscash.it

Seguici su: You Tube



DALLA MORA ALLA BIONDA.



NEL NOSTRO MENU CI TROVATE ANCHE IL VOSTRO.

La famiglia Sogegross si allarga. Oggi la rete di Cash&Carry Sogegross e GrosMarket rappresenta la novità più fresca nel mercato della ristorazione. Un successo dove a parlare sono i numeri: 21 punti vendita in tutta Italia, oltre 10.000 referenze per garantire il massimo del risparmio ma anche la qualità con il meglio dei reparti ortofrutta, macelleria e pescheria e una vasta offerta di salumi e formaggi. Sogegross e GrosMarket. Con tutta la freschezza che cerchi e l'offerta che vuoi.



SOGEGROSS
self service all'ingrosso

GrosMarket
SOGEGROSS